



MENU KOMUNIJNE nr 2 – cena 200 zł / osoba

OBIAD

- **Pierwsze danie:** rosół drobiowy z makaronem posypany pietruszką,
- **Drugie danie:** potrawka z kurczaka z ryżem i sosem z rodzynkami.
- **Trzecie danie:** ziemniaki z wody posypane koperkiem, frytki,
mięsa:
 - de volaille z masłem i pietruszką,
 - kotlet schabowy po kapitańsku,
 - pieczeń z karkówki w sosie kurkowym,
 - pierś z kurczaka po hawajsku.

Dodatki do drugiego i trzeciego dania:

2 rodzaje surówek i buraczki.

- **Czwarte danie – deser:** lody waniliowe polewane gorącym sosem wiśniowym lub czekoladowym, bita śmietana.

ZIMNE PRZEKASKI

- sałatka jarzynowa,
- sałatka z kebab,
- mix warzyw polewany sosem czosnkowy, posypany prażonym słonecznikiem,
- tymbaliki drobiowe,
- tymbaliki rybne,
- półmiski mięs,
- półmiski warzyw świeżych,
- roladki z nadzieniem jajeczno-chrzanowym w galarecie,
- pieczywo białe i ciemne,
- masło.

CIEPŁA KOLACJA

- pulpeciki w warzywach,
- pałki z kurczaka,
- barszcz czerwony.

NAPOJE CIEPŁE kawa i herbata - *bez ograniczeń*

NAPOJE ZIMNE woda z cytryną - *bez ograniczeń*

Podana cena 200 zł od osoby obowiązuje przy ilości 35 osób. Przy mniejszej ilości osób cena ulega zmianie do 210 zł od osoby.

"Mikołaj"

PROJEKTOWANIE I TURYSTYKA

Ryszard Gordziej

ul. Słoneczna 17

84-113 Białogóra

www.bialogora.com.pl



INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Istnieje możliwość zakupienia ciast własnego wypieku – cena uzależniona od rodzaju ciasta.

<i>Cena obejmuje</i>	<i>Cena nie obejmuje</i>
<ul style="list-style-type: none">- wynajem sali bankietowej,- obsługę kelnerską i gastronomiczną,- dekorację stołu komunijnego.	<ul style="list-style-type: none">- napojów chłodzących i alkoholowych,- ciast,- owoce.