

Menu komunijne

100 zł/osoba

(przewidywany czas: 3-4 godziny)

Zupa (serwowana):

Domowy rosół
z dodatkiem makaronu własnego wyrobu

Danie główne (na półmiskach):

Karkówka duszona w czerwonym winie i ziołach
Sakiewka drobiowa faszerowana szynką parmeńską i mozzarellą
na sosie śmietanowo-koperkowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami
Buraczki duszone podane na ciepło
Surówka z marchewki z dodatkiem chrzanu

Deser (na półmiskach):

Sernik tradycyjny

Napoje (bez ograniczeń):

Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa
Herbata

Menu komunijne

120 zł/osoba

(przewidywany czas: 3-4 godziny)

Przystawka (na półmiskach):

Plastry młodej wołowiny podane z puree z mango i kozim serem
Paszтет wieprzowo-wołowy własnego wypieku z żurawiną

Zupa (serwowana):

Krem z pomidorów z dodatkiem pesto

Danie główne (na półmiskach):

Zrazy wołowe zawijane z wędzonką, ogórkiem i suszonymi grzybami
Połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym z borowikami
Pierś z indyka na sosie miodowo-winnym
Placuszki gryczane
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Surówka z białej kapusty
Glazurowane warzywa sezonowe

Deser (na półmiskach):

Sernik na mleczku kokosowym
Ciasto czekoladowe z musem malinowym

Napoje (bez ograniczeń):

Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa
Herbata

Menu komunijne

155 zł/osoba

(brak limitu czasowego)

Przystawka (na półmiskach):

Mięsa z naszej wędzarni
podane z sosem żurawinowo-chrzanowym i pieczywem własnego wypieku

Zupa (serwowana):

Zupa kurkowa z warzywami i koperkiem

Danie główne (na półmiskach):

Eskalopki z młodej wołowiny w sosie kaparowym
Pierś z kaczki w sosie pomarańczowym
Łosoś z pieca podany na porach duszonych w białym winie i miodzie
Kopytka
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki smażone z boczkiem i rozmarynem
Grillowane warzywa sezonowe okraszone oliwą
Glazurowana marchewka
Misy z sałatami

Deser (na półmiskach):

Sernik miodowy z cynamonem
Ciasto czekoladowe z gorącym musem malinowym

Kolacja (na półmiskach):

Tatar z łososia
Plastry sera Korycińskiego z pomidorami i pesto pietruszkowym
Pasztet wieprzowo-wołowy własnego wypieku podany z karmelizowaną czerwoną
cebulką
Pieczywo własnego wypieku

Napoje (bez ograniczeń):

Soki owocowe
Woda mineralna
Kawa
Herbata

Menu komunijne dla dzieci (do lat 12) 45 zł/dziecko

Zupa (serwowana):

Domowy rosół
z makaronem własnego wyrobu

Danie główne (serwowane):

Polędwiczki drobiowe w złocistej panierce
z frytkami i surówką z marchewki

Deser (serwowany):

Ciasto czekoladowe z musem malinowym

Napoje (bez ograniczeń):

Soki owocowe
Woda mineralna