



MENU KOMUNIJNE

Wariant I

175 zł/ os.

Rosół domowy z lanymi kluskami

Kurczak frykase na ryżu z sosem cytrynowym

Kotlet devolay

Zraziki z karkówki na sosie grzybowym

Buraczki zasmażane, brokuły blanszowane, pieczone marchewki

Ziemniaki pieczone z tymiankiem, frytki

Zestaw surówek

Beza mini Pavlova na sosie z borówek

Woda, soki (dzbanki), kawa, herbata

Wariant II

205 zł/ os.

Krem z młodej botwinki z jajkiem

Pierś z kaczki w sosie malinowym

Kotlet devolay

Polędwiczki wieprzowe w chrupiących ziołach

Polędwica z dorsza w panierce

Młode ziemniaki z koperkiem, kasza bulgur z warzywami, frytki

Marchewki w maśle orzechowym,

Kalafior z masłem, modra kapusta

Zestaw surówek

Lody waniliowe z wiśniami i prażonymi migdałami

Woda, soki (dzbanki), kawa, herbata



Wariant III

225 zł/ os.

Bulion z kaczki z tymiankowymi kluskami

Zrazy wołowe w sosie własnym

Pierś z gęsi confit z sosem żurawinowym

Kurczak faszerowany szparagami na sosie serowym

Łosoś pieczony w pesto bazyliowym

Ziemniaki au gratin, kasza gryczana z kurkami , frytki

Buraczki w karmelu, fasolka z patelni, mix warzyw z masłem

Zestaw surówek

Szarlotka bezowa z gałką lodów waniliowych

Woda, soki (dzbanki), kawa, herbata



Dodatkowy wybór ciast:

(wycena indywidualna)

Sernik staropolski

Jabłecznik

Ciasto kruche z owocami

Czekoladowe z wiśniami

Kremowa z czarną porzeczką

Ciasto kawowo-bezowe

