

Menu Komunia

czas trwania do 5h



Zupa

Rosół z domowym makaronem

Dania główne- 3 porcje na osobę

- De-volaille z masłem i pietruszką
- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Filet z kurczęcia z fasolką szparagową, zawinięte bekonem, z sosem tymiarkowo-śmietankowym

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki gotowane
- Frytki
- Ziemniaki opiekane

Surówki

- Surówka sezonowa
- Warzywa blanszowane z masłem i bułką
- Buraczki na zimno

Deser

- Deser lodowy serwowany po obiedzie

Napoje bez limitu

Kawa, herbata, woda z cytryną

Pozostałe napoje (soki, gazowane)

można dostarczyć we własnym zakresie.
Nie wiąże się to z dodatkowymi opłatami.
Napoje są donoszone, przelewane do dzbanków przez obsługę kelnerską-
bezpłatnie.

Na specjalne życzenie przygotowujemy posiłki dla osób na specjalnych dietach: wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej.

*Proponowane ceny mogą ulec zmianie

Informacje dodatkowe:

- Dzieci w wieku 0-3 lat - bezpłatnie (nie otrzymują porcji, jest możliwość dodatkowego domówienia zupy)
- Dzieci w wieku 3-8 lat - 50% ceny
- Wszyscy 8 lat i powyżej- pełnopłatni (minimum 15 osób)

Istnieje możliwość domówienia dodatkowych ciast:

- Szarlotka - 65* zł/ kg
- Sernik- 65* zł/kg
- Ciasto marchewkowe- 65* zł/kg
- Chrupiek czekoladowy- 65* zł/ kg
- Brownie- 75* zł/ kg
- Malinowa chmurka- 75* zł/kg
- Pistacja z porzeczką- 70* zł/kg

Dodatkowe ciasta oraz owoce można dostarczyć również z zewnątrz- należy dowieźć je do lokalu pokrojone.
Ewentualna opłata za krojenie- 75 zł od ciasta oraz 75 zł jednorazowo za owoce.

Istnieje możliwość domówienia tortu komunijnego. Szczegóły w osobnym załączniku.

Tort można dostarczyć również z zewnątrz- nie wiąże się to z dodatkowymi opłatami.

Dekoracje:

W cenie zawarta jest dekoracja stołu komunijnego utrzymana w kolorystyce: biel oraz złoto oraz kwiaty.

Dodatkowo jest możliwość zamówienia ścianki do zdjęć oraz balonów. Szczegóły w osobnym załączniku.

