

MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Obiad

Zupa:	Rosół z makaronem
Mięso:	Kotlet de Volaille
2,5 szt./os.	Zraz wieprzowy
	Rolada z pieczarkami
	Medalion z serem w złocistej panierce
	Schab pieczony z prażoną cebulką
	Pieczeń z karkówki
Warzywa:	Surówka wiosenna
	Surówka z buraczków
	Marchewka z jabłkiem
	Bukiet warzyw gotowanych
Dodatki:	Ziemniaki gotowane
	Frytki
	Pyzy oraz sos pieczeniowy

Słodkie co nieco...

Deser:	Lody z owocami i bitą śmietaną
Ciasto:	Sernik domowy
2 szt/os.	Jabłecznik
	Ciasto czekoladowe z owocami
	Wuzetka z czarną porzeczką
	Biszkopt z truskawkami i galaretką
	Ciasto piastowskie

Kolacja

Zimny bufet:	Łosoś i pstrąg w galarecie
3 szt/os.	Mozaika drobiowa ze szpinakiem i papryką
	Sakiewki z musem chrzanowym
	Schab ze śliwką
	Szparagi w szynce
	Filet z kurczaka z owocami
Salatki:	Gyros lub jarzynowa
	Grecka z serem feta i czarnymi oliwkami

Napoje

Kawa, herbata, soki, woda, Pepsi- bez ograniczeń

Bukiety owocowe

W cenie zawarta jest dekoracja: stołów, miejsca dla dziecka, parawanów itd.

** Tort we własnym zakresie