

I Komunia Święta 120 zł (3h)

- Rezerwacja całej restauracji (minimum 20 osób)
- Dekoracja stołów- pokrowiec na krzesło dla dziecka komunijnego, białe obrusy, świeże kwiaty, świece, serwety, zastawa stołowa itp.
- Bufet kawowy samoobsługowy: kawa/herbata, bez ograniczeń.
- Ciasta: sernik i jabłecznik
- Napoje w równych proporcjach, 0,5 l/os. (woda mineralna, soki owocowe)
- Wniesienie własnego tortu i/lub ciasta - 70zł.
- Każda następna, **rozpoczęta** godzina płatna dodatkowo 500zł.

Starter/przystawka: (jedna do wyboru)

- Szaszłyk z mozzarelli i pomidorków koktajlowych podany na rukoli w glazurze balsamicznej
- Roladka naleśnikowa z twarogiem ziołowym, chrupiącymi sałatami i szynką dojrzewającą

Zupa (jedna do wyboru): (porcjowana)

- Rosół tradycyjny z makaronem, warzywami julienne i pietruszką
- Zupa krem pomidorowa z mozzarellą
- Zupa krem grzybowo-pieczarkowa z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z pieczonej marchwi, prażony słonecznik, pesto pietruszkowe

Danie główne (dwa do wyboru): (patery)

- Bitki z karkówki w sosie pieczeniowym
- Tradycyjny schabowy na pieczarkach
- Panierowana pierś z kurczaka na szpinaku
- Grillowany stek z karkówki w marynacie ziołowo-czosnkowej
- Grillowana pierś z kurczaka w marynacie curry
- Pieczone udka z kurczaka
- Pulpeciki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Pieczeń rzymska na sosie (do wyboru pieczeniowy, pomidorowy, pieczarkowy)

Dodatki (dwa do wyboru): (patery)

- Ryż z warzywami julienne
- Kasza bulgur z warzywami julienne
- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie

Salatki i surówki (dwie do wyboru) (patery):

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z marchewki i chrzanu
- Surówka z kapusty i marchewki (coleslaw)
- Sałatka z siekanego kalafiora i kukurydzy

***Ostateczna cena może ulec zmianie, w zależności od menu i czasu trwania przyjęcia.**

I Komunia Święta 150 zł/os. (3h)

- Rezerwacja całej restauracji (minimum 20 osób)
- Dekoracja stołów /pokrowiec na krzesło dla dziecka komunijnego, białe obrusy, świeże kwiaty, świece, serwety, zastawa stołowa itp./
- Bufet kawowy samoobsługowy: kawa/herbata, bez ograniczeń.
- Ciasta: sernik i jabłecznik
- Napoje w równych proporcjach, 0,5l/os. (woda mineralna, soki owocowe)
- Wniesienie własnego tortu i/lub ciasta - 70zł.
- Każda następna, **rozpoczęta** godzina płatna dodatkowo 500zł.

Starter/przystawka: (jedna do wyboru)

- Szaszłyk z mozzarelli i pomidorków koktajlowych podany na rukoli w glazurze balsamicznej
- Roladka naleśnikowa z twarogiem ziołowym, chrupiącymi sałatami i szynką dojrzewającą

Zupa (jedna do wyboru): (porcjowana)

- Rosół tradycyjny z makaronem, warzywami julienne i pietruszką
- Zupa krem pomidorowa z mozzarellą
- Zupa krem grzybowo-pieczarkowa z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z pieczonej marchwi, prażony słonecznik, pesto pietruszkowe
- Żurek staropolski z kurkami
- Zupa gulaszowa na wołowinie
- Flaki wołowe

Danie główne (trzy do wyboru): (patery)

- Bitki z karkówki w sosie pieczeniowym
- Tradycyjny schabowy na pieczarkach
- Panierowana pierś z kurczaka na szpinaku
- Grillowany stek z karkówki w marynacie z ziołowo-czosnkowej
- Grillowana pierś z kurczaka w marynacie curry
- Pieczone udka z kurczaka
- Pulpeciki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Pieczeń rzymska na sosie (do wyboru pieczeniowy, pomidorowy, pieczarkowy)
- Udko z kaczki w jabłkach
- Polędwiczki wieprzowe na kurkach
- Łosoś na szpinaku
- Dorsz na sosie porowym
- Sandacz na sosie z ogórka konserwowego i boczku
- Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie

Dodatki (dwa do wyboru): (patery)

- Ryż z warzywami julienne
- Kasza bulgur z warzywami julienne
- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- Frytki
- Kluski śląskie
- Ziemniaki z koperkiem

Salatki i surówki (dwie do wyboru):

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z marchewki i chrzanu
- Surówka z kapusty i marchewki (colesław)
- Sałatka z siekanego kalafiora i kukurydzy

*Ostateczna cena może ulec zmianie, w zależności od menu i czasu trwania przyjęcia.