

Pierwsza Komunia Święta 2021

Obiad:

Zupa (proszę wybrać jedną pozycję):

o Domowy rosół z makaronem

o Krem z białych warzyw z grzankami

o Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym i kwaśną śmietaną

} Kremy podawane są
w bulionówce

Mięsa (dwie porcje mięsa na osobę, proszę wybrać maksymalnie 4 rodzaje mięsa)

o Tradycyjna rolada wołowa

o Grillowany filet z kurczaka zapiekany pomidorami i mozzarellą

o Tradycyjny kotlet schabowy lub zapiekany serem i pieczarkami

o Polędwiczka wieprzowa faszerowana świeżym szpinakiem i serem ricotta

o Roladka drobiowa faszerowana serem i pieczarkami

o Udka z kurczaka lub z kaczki

o Pieczeń wieprzowa

Kluski białe i szare

Młode ziemniaczki

Kapusta modra

Kapusta biała zasmażana lub młoda z koperkiem

Surówka do wyboru: (proszę wybrać maksymalnie dwie surówki)

(z marchewki, selera, z kapusty włoskiej, z kapusty pekińskiej z ogórkiem kiszonym, z kapusty białej, z kapusty kiszonej, z kapusty czerwonej)

Sos pieczeniowy, grzybowy lub serowy

Deser:

Tort i ciasto własne (proszę dostarczyć we własnym zakresie)

Kawa i herbata podawane bez ograniczeń

Deser do wyboru: (proszę wybrać jeden deser)

o Lody sorbetowe na sałatce owocowej

o Lody waniliowe z bezami i sosem malinowym

o Tradycyjne lody Cassate z bitą śmietaną

o Panna cotta z musem z mango

Zimna płyta:

Półmiski mięs wędzonych i pieczonych faszerowanych
Galantyna drobiowa
Półmiski serów
Tymbaliki drobiowe
Pomidory z mozzarellą
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Śledzie w oleju lub w śmietanie
Domowy smalec i ogórki kiszane
Świeżo wypiekane pieczywo
Masełka smakowe

Kolacja (proszę wybrać jeden zestaw):

o Grillowany filet z łososia na grillowanych warzywach
o Filet z kurczaka owinięty szynką włoską i szalwią na puree z batatów podany z kalafiorem romanesco
o Szaszłyk wieprzowo drobiowy z ziemniakami odsmażanymi z cebulką, sos tzatziki
o Pieczona polędwiczka wieprzowa z kluseczkami gnocchi w sosie grzybowym

Cena powyższego menu to 160 zł od osoby dorosłej,

małe dzieci w fotelikach do karmienia ustawionych pomiędzy rodzicami
bez nakrycia przy stole- bezpłatnie, pozostałe dzieci do 7 roku życia z nakryciem przy stole 50% ceny.

Zapewniamy Państwu napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane,
nie mogą być dostarczone we własnym zakresie. Ich koszt nie jest ujęty w cenie menu, napoje
rozliczamy po podsumowaniu ilości wydanej na przyjęcie.

Ceny napojów:

Woda niegazowana z miętą i cytryną w litrowej karafce 5 zł

Soki owocowe w litrowej karafce 10 zł

Napoje gazowane

(Coca- Cola, Cola zero, Fanta, Sprite, Kropla Beskidu gazowana) 0,25 lub 0,5 6 zł

Torty i ciasta nie są ujęte w cenie menu, należy je dostarczyć we własnym zakresie.

W dniu przyjęcia oferujemy Państwu wstęp do Parku Przygód i Atrakcji dla gości przyjęcia
w cenie 10 zł/ os.

Dla dzieci oferujemy wstęp do Rodzinnego Centrum Rozrywki Alele w cenie 25 zł/ dziecko
+ ochraniacze na obuwiu dla dorosłego opiekuna 1 zł

(bez ograniczeń czasowych w godzinach otwarcia sali zabaw w dniu przyjęcia).

W cenie oferujemy Państwu pełne nakrycie stołu (obrussy, zastawa stołowa,
bieżniki i serwetki, świece i białe kwiaty).

Mogą Państwo we własnym zakresie skorzystać z ofert salonów florystycznych.
Żywność pozostałą po przyjęciu pakujemy do plastikowych pojemników (2 zł/ szt.)
Istnieje również możliwość dostarczenia własnych pojemników przed przyjęciem.