



Propozycja menu komunijnego na rok 2026

Menu składające się z obiadu, ciasta , tortu , podwieczorku – 255 zł/os.

Menu składające się z obiadu, ciasta, tortu 225 zł / os

NR 1

225 zł/ osoba

ZUPY

Rosół z makronem

Krem pomidorowy z grzankami

Krem z białych warzyw z pestkami dyni

MIĘSA

(2 porcje na osobę/ 3 do wyboru)

De volaille

Kotlet schabowy z pieczarkami

Pieczeń z karkówki

Pierś drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami

Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym

Zraz wieprzowy

Kotlet drobiowy w panko
Łosoś w miodzie i musztardzie francuskiej

DODATKI SKROBIOWE

(3 rodzaje do wyboru)

Młode ziemniaczki z koperkiem

Frytki

Ziemniaki pieczone w ziołach

Pyzy

Ryż z warzywami

Gnocchi z czosnkiem i pietruszką

(dodatkowo sos pieczeniowy)

DODATKI ZIELONE

(3 rodzaje do wyboru)

Warzywa gotowane na parze z masłem

Białe szparagi z bułką tarta i masłem

Zestaw surówek

Mix sałat z pomidorkami i winegret pietruszkowy

Młoda kapusta zasmażana z jabłkiem

Buraczki zasmażane

TORT

(tort 120g/ osoba)

Smaki do wyboru

Malinowy

Truskawkowy

Czekoladowy z wiśniami

Owoce lasu

CIASTO

(1,5 porcji na osobę/ 3 rodzaje do wyboru)

Szarlotka

Sernik
Z owocami i galaretką
Snickers
Czekoladowe

NR 2
255 zł/ osoba

ZUPY

Rosół z makronem
Krem pomidorowy z grzankami
Krem z białych warzyw z pestkami dyni
Krem szparagowy z oliwą koperkową

MIĘSA

(2,5 porcje na osobę/ 4 do wyboru)

De volaille
Kotlet schabowy z pieczarkami
Confitowane udka z kaczki z sosem jabłkowym
Pierś drobiowa faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
Zraz wieprzowy
Kotlet drobiowy w panko
Kotlet szwajcarski
Pierś drobiowa z mozzarella bazylią i suszonymi pomidorami
Polędwiczka wieprzowa z zielonymi szparagami, gorgonzolą i boczkiem
Łosoś w miodzie i musztardzie francuskiej

DODATKI SKROBIOWE

(3 rodzaje do wyboru)
Młode ziemniaczki z koperkiem

Frytki

Ziemniaki pieczone w ziołach

Pyzy

Ryż z warzywami

Gnocchi z czosnkiem i pietruszką

(dodatkowo sos pieczeniowy)

DODATKI ZIELONE

(3 rodzaje do wyboru)

Warzywa gotowane na parze z masłem

Białe szparagi z bułką tarta i masłem

Zestaw surówek

Mix sałat z pomidorkami i winegret pietruszkowy

Młoda kapusta zasmażana z jabłkiem

Buraczki zasmażane

Kapusta modra z owocami na czerwonym winie

TORT z naszej pracowni

(tort 120g/ osoba)

Smaki do wyboru

Malinowy

Truskawkowy

Czekoladowy z wiśniami

Owoce lasu

CIASTO

(1,5 porcji na osobę/ 3 rodzaje do wyboru)

Szarlotka

Sernik

Z owocami i galaretką

Snikers

Czekoladowe

PODWIECZOREK

(1,5 porcji na osobę/ 3 rodzaje do wyboru)

Schab ze śliwka

Polędwiczka z musem borowikowym

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Karkówka pieczona z chrzanem

Pieczony Indyk z owocami

Łosoś w galarecie

(dodatkowo pieczywo + masło)

SAŁATKI

(2 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa

Grecka

Cezar z kurczakiem, grzankami , grana padano i sosem na bazie anchovies

Z brokułem, serem feta i dipem jogurtowym

Z gruszką, serem lazur, owocami i orzechami nerkowca

Napoje bez ograniczeń:

Kawa rozpuszczalna/parzona oraz herbata - podawana w dzbankach

Soki owocowe/woda z cytryną i miętą

Dodatkowe informacje:

Dzieci do lat 2 - brak opłat.

Dzieci od lat 2 do 9 - 50% ceny.

Tort wykonany w naszej pracowni , dekoracje dodatkowo płatne , cena ustalana indywidualnie.

Zaproponowane dania mogą zostać przygotowane bez laktozy oraz bez glutenu (+10% do przedstawionej ceny oferty).

Opłata korkowa za otwartą butelkę (w przypadku przyniesienia własnego alkoholu) 15zł/szt.

Opłata korkowa za otwartą butelkę (w przypadku przyniesienia własnego alkoholu z 0%) 10zł/szt.

Konfitury z naszej pracowni (malina z imbirem, różana, jagodowa), oraz syrop z kwiatów

Czarnego bzu

bzu 10zł/os.

Napoje gazowane 20zł/l.

Owoce sezonowe podane na platerach 25zł/os.

Karty menu 20zł/szt. - po wcześniejszym ustaleniu grafiki.

Pojemniki jednorazowe 2zł/szt.

Ręcznie wykonane winietki 8zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora - 100zł.

Nakrycie stołu oraz wystrój zarezerwowanej części sali do uzgodnienia.

Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu -

wybór potraw z propozycji, które oferuje nasza restauracja (wycena indywidualna).

Istnieje możliwość płatnej degustacji dań - cena uzależniona od wybranych pozycji. Degustacja odbywa się od poniedziałku do czwartku w dogodnych godzinach dla obydwóch stron.