



## MENU KOMUNIJNE

### OBIAD

Rosół z makaronem  
Rolada śląska, filec z indyka z pieczarkami, kotlet po szwajcarsku (podane na półmiskach)  
Kluski białe lub szare oraz frytki lub ziemniaki  
Kapusta biała, czerwona oraz buraki

### DESER

Tort Komunijny śmietankowo – owocowy z dekoracjami  
Babeczki z owocami oraz małe ptysie  
Lody Firmowe Avocado  
Kawa lub herbata

### KOLACJA w formie zimnej płyty

Półmisek wędlin, deska serów, pomidory faszerowane z twarogiem, caprese, jajka w sosie tatarskim, pieczarki marynowane, sałatka warzywna „szałot”, 1/2 tymbalik z kurczaka, 1/2 roladka szynkowa, pieczywo, masło

### KOLACJA na gorąco

Krem brokułowo – kalafiorowy z grzankami

## CENA od osoby - 145 zł

---

### W cenie zawarte są:

Wynajem sali, obsługa kelnerska, dekoracja stołów ze świeżymi kwiatami, napoje gorące bez ograniczeń

### We własnym zakresie:

Alkohol, napoje bezalkoholowe, owoce, słodczyce

---