



MENU KOMUNIJNE

OBIAD

Rosół z makaronem
Rolada śląska, filet 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 twarożkiem, 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 - 175 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, słodycze
