



## MENU Komunijne

### OBIAD

#### ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach (do wyboru 4 rodzaje mięs – w  
łącznej ilości 2 porcje dla 1 osoby)

- Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym lub pieprzowym
  - Kotlet schabowy
  - Schab pieczony
- Smażona pierś z kurczaka w panierce tradycyjnej
  - Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem
  - Kieszonki drobiowe z pieczarkami

#### DODATKI do dania głównego

- Ziemniaki
- Zestaw surówek (3 rodzaje do wyboru) :  
sałatka z buraczków/ marchewka/kapusta biała, czerwona, pekińska

#### DESER

- Puchar lodowy z owocami, galaretką owocową i bitą śmietaną

### KOLACJA (1 do wyboru)

- Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami w sosie śmietanowo-grzybowym, frytki, surówka
- Kotlet „de Volaille” z serem żółtym, ryż, surówka
- Roladka drobiowa z serem, frytki, surówka

### BUFET ZIMNY (uzupełniany w trakcie przyjęcia)

- Półmisek wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Szyńka z serkiem almette
- Schab faszerowany mięsem
- Roladki z tortilli ze szpinakiem i szynką
- Tartaletki wytrawne
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z gyrosem
- Pieczywo (na liściu kapusty, słonecznikowe i in.)

### - NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (bez ograniczeń)

- Soki owocowe
- Napoje
- Woda mineralna
- Barek kawowy
- Barek herbaciany (herbaty smakowe i ziołowe)

### **- CIASTO NA PATERACH**

### **-OWOCE**

Cena: 150 zł/os

