

Oferta konsumpcyjna na przyjęcie komunijne w 2025 r.

Obiad :

- rosół królewski z makaronem
- bryzol drobiowy
- eskalopki (schabowy zapiekany z pieczarkami i serem)
- zrazy wołowe i bitki wieprzowe z sosem
- fasolka szparagowa z sosem serowym
- surówki (dwa rodzaje)
- ziemniaki, frytki, kompot

Dwa dania gorące do wyboru :

1. indyk w sosie śmietanowo-serowym + makaron penne z brokułami
LUB karczek pieczony + kluski śląskie z sosem pieczarkowym + surówka
2. zupa meksykańska z nachos LUB zupa z kurczakiem curry i szpinakiem

Przystawki :

- roladki szpinakowe z łososiem z sosem ogórkowym
- ptysie na słono z farszem serowym
- roladki szynkowe w galarecie
- pasztet firmowy z żurawiną
- faworki drobiowe z sosem czosnkowym, krążki cebulowe
- sałatka z kurczakiem w sosie koniakovym, sałatka francuska
- ryba z warzywami w zalewie słodko-kwaśnej, mini burgery
- śledź marynowany z cebulą, śledź po kaszubsku
- jajka z łososiem i kawiozem
- pieczywo

Desery, Napoje

- tort komunijny z racami
- owoce, słodycze
- ciasta
- soki: Cappy (bez ograniczeń)
- napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-up, wody mineralne (bez ograniczeń)
- serwis kawowo – herbaciany (bez ograniczeń)

Cena: 249 zł/os.

Uwaga: dzieci do lat 3 - GRATIS, dzieci do lat 10 - upust 25 %

Czas trwania imprezy przewidziany jest na 8 godzin (możliwość przedłużenia).

DODATKOWO PŁATNE:

- Deser lodowy
- Mini deserki
- Wina, Szampany, Piwo