

# PROPOZYCJA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO



**WARIANTY CENOWE:**

WARIANT I - 170zł/os

*Zupa*

*2 dania główne*

*3 dodatki*

*Deser*

WARIANT II – 220zł/os

*Zupa*

*3 dania główne*

*4 dodatki*

*Deser*

WARIANT III – 270zł/os

*Zupa*

*3 dania główne*

*4 dodatki*

*Deser*

*3 przekąski*

*W cenę każdego zestawu wliczona jest woda, kawa i herbata bez limitu.*

## **DANIA DO WYBORU:**

### ZUPY:

*Krem z zielonych szparagów z grzanką  
Domowy rosół z makaronem  
Krem z pomidorów ze świeżą bazylią i chipsem parmezanu  
Krem z pieczonego Kalafiora z orzechami włoskimi  
Zupa porowa z mięsnymi kuleczkami i sianem z pora*

### DANIA GŁÓWNE:

*Kotlet devolay z masłem pietruszkowym  
Poliki wołowe w czerwonym winie  
Szyצל po wiedeńsku  
Panierowana pierś z kurczaka  
Karkówka w sosie pieczeniowym  
Saszetki z dorszem w sosie bouillabaisse z warzywami  
Łosoś pieczony z warzywami podany z masłem czosnkowym  
Sandacz w sosie koperkowym*

### DODATKI

*Ziemniaczki pieczone z ziołami  
Puree ziemniaczane z masłem  
Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Frytki  
Mizeria  
Buraczki zasmażane  
Ryż z warzywami  
Warzywa grillowane  
Mix sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret*

### PRZEKĄSKI

*Skrzydółka w słodko-kwaśnej glazurze  
Szparagi w cieście francuskim  
Deska mięs pieczonych i dojrzewających wędlin  
Deska serów z owocami i orzechami  
Sałata Cesar  
Zestaw tapenad i świeżego pieczywa*

### DESERY

*Sernik francuski z malinami  
Brownie z lodami waniliowymi  
Szarlotka z bitą śmietaną  
Pucharek lodów z owocami*

