



# OFERTA KOMUNIJNA

HOTEL SZAFRAN\*\*\*\*

# OFERTA KOMUNIJNA

Przyjęcia z okazji Pierwszej Komunii Świętej są ważnym wydarzeniem w życiu całej rodziny. Dzień ten to także wiele ważnych spraw do zorganizowania.

Aby ułatwić Państwu organizację przyjęcia zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez Restaurację Szafranowy Dwór.

## PROPOZYCJE SERWOWANE JEDNOPORCJOWO

### PROPOZYCJA I 120 PLN /1 osoba

#### ZAKĄSKA

Grillowane świeże szparagi w szynce dojrzewającej podane z salsą pomidorowo-ziółtą

#### ZUPA

Krem z pieczonej cukini

#### DANIE PODSTAWOWE

Fileciki Mignom z polędwiczki wieprzowej zawijane słonią podane z sosem piwno-lipowym, grillowanymi ziemniakami oraz burakami zasmażanymi

#### DESER

Beza francuska podana z kremem kawowym oraz pomarańczą

#### PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe  
Lampka wina

### PROPOZYCJA II 120 PLN /1 osoba

#### ZAKĄSKA

Bruschetta z sałatką z pomidora, oliwek, szalotki i oliwy bazyliowej

#### ZUPA

Zupa z zielonych szparagów z prażonymi orzechami laskowymi i parmezanem

#### DANIE PODSTAWOWE

Pierś kaczki duszona w czosnku i majeranku podana z kluskami śląskimi i zasmażaną czerwoną kapustą z bakaliami

#### DESER

Pana cotta z musem truskawkowo-czekoladowym w asyście kremowego sosu waniliowego i świeżej mięty

#### PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe  
Lampka wina

## PROPOZYCJE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

### PROPOZYCJA I 140 PLN /1 osoba

#### ZUPA

Krem z białych szparagów podany z kremowym twarogiem żółtym

#### DANIE PODSTAWOWE

Sznyceł Cordon Blue z szynką i serem

Roladka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi

Sztofada wołowa szpikowana słonią na dziko

Kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem, frytki

Aksamitny sos z kurek, sos pieczeniowy

Młoda zasmażana kapusta z pomidorami

Surówka z białej kapusty, surówka z marchwi i mandarynek

#### DESER

Mrożony suflet z owoców leśnych na sałatce z świeżych truskawek, melasy i mięty

#### PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe  
Lampka wina

### PROPOZYCJA II 140 PLN /1 osoba

#### ZUPA

Domowy rosół z makaronem i zielenią

#### DANIE PODSTAWOWE

Rolada śląska,

Filet z kurczaka zawijany w bekonie faszerowany ricottą i szpinakiem

Schab nadziewany masłem i żółtym serem

Kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem

Ryż z warzywami

Sos pieczarkowy, sos pieczeniowy

Młoda zasmażana kapusta,

Surówka z białej kapusty surówka z marchwi i mandarynek

#### DESER

Orzeźwiający lody jogurtowe podane z gorącym puree malinowym oraz bitą śmietaną o smaku wanilii

#### PAKIET NAPOJÓW

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe  
Lampka wina



## ZIMNA PŁYTA

### PROPOZYCJA I 40,00 PLN /1 osoba

Deska serów polskich żółtych i twarogowych  
Wybór swojskich wędlin  
Galaretką z golonki dekorowana jajkiem  
Śledź marynowany w czerwonej cebuli i gorczycy  
Sałaty z pomidorem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i czerwoną cebulką z ogrodowym sosem vinegrette  
Masło, wybór pieczywa

### PROPOZYCJA II 45,00 PLN /1 osoba

Rolada z indyka z brokułami i serem  
Półmisek wybornych śledzi w sosie śmietanowym  
Rostbef pieczony po angielsku  
Pieczeń rzymska w stylu włoskim  
Schab faszerowany musem drobiowym  
Deska wybornych serów dekorowana owocami suszonymi  
Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami  
Masło, wybór pieczywa

### PROPOZYCJA III 50,00 PLN /1 osoba

Wybór pasztetów: z grzybami i zielonym pieprzem  
Pieczona karkówka w musztardzie dijon i cebuli  
Deski serów polskich żółtych i dojrzewających z winogronami  
Galaretki z kurczaka serwowane na plastrach cytryny  
Plastry pieczonej piersi indyka z sosie sojowo – sezamowym  
Śledź po litewsku  
Sałatka z kurczaka wędzonego z kukurydzą  
Masło, wybór pieczywa

### PROPOZYCJA IV 55,00 PLN /1 osoba

Staropolski pasztet zapiekany w boczku  
Tatar z łososia wędzonego na sałatce z ogórka zielonego i kopru  
Babeczki krakowskie z pastami twarogowymi  
Deska serów pleśniowych z konfiturą z cebuli i gruszek  
Galantyna drobiowa dekorowana gęsią wątróbką  
Patery mięs pieczonych  
Sałatka Cezar z ziołowymi grzankami, filecikami anchois, oprószone parmezanem  
Sałatka toskańska z oliwkami, brokułami i suszonymi pomidorkami  
Wybór pieczywa, masło w trzech smakach



## KOLACJA GORĄCA

### PROPOZYCJA I 25,00 PLN /1 osoba

Węgierska zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami – łagodna lub pikantna

### PROPOZYCJA II 25,00 PLN /1 osoba

Szaszłyk drobiowy, placuszki rosti, warzywa prowansalskie

### PROPOZYCJA III 35,00 PLN /1 osoba

Półdzwiczka grillowana, ziemniaki opiekane, buraki zasmażane

### PROPOZYCJA IV 35,00 PLN /1 osoba

Dorsz z pieca z kruszonką ziołową podany z kremowym sosem chrzanowym, ryż basmati, warzywa sezonowe

## DODATKOWE PROPOZYCJE

TORT ŚMIETANOWY z owocami w kształcie książki

15,00 PLN /1 osoba

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU – sernik, jabłecznik, piegusek

20,00 PLN /1 osoba

