



Przyjęcia okolicznościowe
MENU 2019
Restauracja Komosianka





MENU OBIAD

ZUPA

Rosół domowy z makaronem

lub

Zupa jarzynowa

lub

Tradycyjna zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Zrazy zawijane z boczkiem, ogórkiem i cebulą w sosie własnym podawane z ziemniakami puree i surówką

lub

Pierś z kurczaka ze szpinakiem zapiekana z serem pleśniowym podawana z ryżem i surówką z marchewki

lub

Filet z okonia z duszonym porem z jabłkami podawany z frytkami i bukietem warzyw gotowanych

DESER

Domowa szarlotka z cynamonem

lub

Delikatny sernik polany czekoladą

Woda, kompot owocowy

Koszt od 40,00 zł/osoba



MENU UROCZYSTA KOLACJA

PRZEKĄSKI na STOLE

*Talerz mięs pieczonych oraz wędlin z naszej spiżarni
Paszтет własnego wypieku
Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
Tatar wołowy
Ryba w pomidorach z warzywami
Sałatka ze świeżych warzyw
Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym
Pieczywo*

ZUPA

*Rosół domowy z makaronem
lub
Krem z pomidorów z bazylią i grzankami
lub
Żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem*

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach (3 do wyboru):

*Schab faszerowany pieczarkami i cebulką
Eskalop drobiowy z brokułami zapiekany z żółtym serem
Kotlet devolay
Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
Ryba na sosie beszamelowym w asyście szpinaku*

*Dodatki: ziemniaki zapiekane, frytki, kluski śląski, mix sałat z sosem vinegret, zestaw surówek,
bukiet warzyw gotowanych na parze*



DESER

Patery ciast własnego wypieku

(do wyboru: szarlotka domowa, delikatny sernik, ciasto orzechowe, ciasto raffaello, ciasto z toffi, śmietanowiec, torcik jabłkowy, ciasto z owocami)

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

Kawa, herbata do deseru

Woda, kompot, soki nielimitowane

Koszt od 90,00 zł/osoba



MENU PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PRZEKĄSKI na STOLE

Talerz mięs pieczonych oraz wędlin z naszej spiżarni
Paszтет własnego wypieku
Mix warzyw konserwowych
Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
Galantyna drobiowa
Rolada szpinakowo -łososiowa
Tatar wołowy tradycyjny
Ryba marynowana w occie
Schab pieczony z sosem chrzanowo -śmietanowym
Salatka z kurczakiem z sosem czosnkowym
Salatka ze świeżych warzyw
Pieczyno

PRYZYSTAWKA

Łosoś wędzony na rukoli w asyście sosu balsamicznego
lub
Jajka faszerowane z pastami do wyboru
lub
Szynka szwarlcwaldzka z awokado

ZUPA

Rosół domowy z makaronem
lub
Żurek staropolski na zakwasie podawany z jajkiem i białą kielbasą
lub
Krem z białych warzyw z migdałami



DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach (3 do wyboru):

Filet z sandacza z sosem holenderskim
Eskalop drobiowy z brokułami zapiekany z żółtym serem
Kotlet devolay
Kieszonka drobiowa z suszonymi pomidorami
Pierś z kaczki z żurawiną
Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
Schab faszerowany pieczarkami i cebulką
Połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym

Dodatki: ziemniaki zapiekane, zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych na parze

DESER:

Deser lodowy
Ciasta do wyboru (trzy rodzaje): szarlotka, sernik, ciasto orzechowe, ciasto raffaello, ciasto śmietanowe z owocami, malinowa chmurka, ciasto shrek, torcik jabłkowy, trzy bit, ciasto z brzoskwiniami i prażonym słonecznikiem, leśny mech, ciasto czekoladowe z wiśniami

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

Kawa, herbata - bufet
Woda, kompot, soki, napoje gazowane nielimitowane

DRUGIE DANIE GORĄCE

Beef strogonof z pieczywem
lub
Kartacze z surówką
Lub
Mix pierogów z barszczem czerwonym do picia

Koszt od 150,00 zł/ osoba