



Menu komunijne

Koszt 160zł /osoba

Danie gorące:

Zupa krem z białych warzyw z migdałami i oliwą ziołową

Eskalopki z indyka z sosem koperkowym

Młode opiekane ziemniaki

Surówka z kolorowych warzyw sezonowych

Przekąski zimne:

Półmisek wędlin swojskich z sosem tatarskim

Pasztet z kaczki z konfiturą czerwonej cebuli i żurawiny podany na rukoli

Tatar ze śledzia

Roladka z karkówki sous-vide ze śliwką suszoną

Wytrawne babeczki z musami

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem, boczkiem i grzankami

Salatka fusilli z serem Korycińskim , suszonymi pomidorami i oliwkami

Pieczyno ciemne i jasne

Ciasto/owoce

Pucharek lodowy

Kawa / herbata

Sok / woda mineralna z cytryną



Menu komunijne

Koszt 180 zł/osoba

Danie gorące:

Krem pietruszkowo-gruszkowy z oliwą ziołową

Konfitowane udo kaczki z sosem żurawinowym

Młode opiekane ziemniaki z koperkiem

Pieczone warzywa korzenne z miodem i tymiankiem

Danie gorące (na półmisku):

Sznyce z karkówki wieprzowej w sosie cebulowo – musztardowym

Kluski śląskie

Zestaw sałat z sosem vinegrette

Przekąski zimne:

Półmisek wędlin swojskich z sosem tatarskim

Półmisek pieczeni z musem chrzanowym

Pasztet z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny podany na rukoli

Tartaletki z pastą z wędzonego łososia

Rolki z tortilli z kurczakiem i warzywami

Podlaskie śledziki na trzy sposoby (z jabłkiem , suszonymi pomidorami, śmietaną i ziołami)

Galantyna z kurczaka

Salata z serem korycińskim, gruszką , ogórkiem małosolnym , pestkami dyni

Salatka cezar z kurczakiem, parmezanem i grzankami

Pieczywo ciemne i jasne

Ciasto/ owoce

Pucharek lodowy

Kawa / herbata

Sok / woda mineralna z cytryną



Menu komunijne dla dzieci (od 2-10 lat)

Koszt 110zł/osoba

Rosół drobiowy z makaronem

Panierowany filec z kurczaka

Frytki

Mizeria

Pucharek lodowy