

# GRAND LUBICZ



UZDROWISKO USTKA

## PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

### OBIAD SERWOWANY

(skomponuj własne menu)

#### PRZYSTAWKA

( 1 propozycja do wyboru )

Pattee z kaczyc wątróbek/  
kruszonka parmezanowo-  
pietruszkowa

Ceviche z łososia/ sałata/  
dressing mango

Terrina z sandacza/  
galaretką cytrusowa

Kozi ser/ szpinak/ granat/  
dressing miodowy/ orzeszki pinii

Rillette z kaczki/ mango

#### ZUPA

( 1 propozycja do wyboru )

Pomidorowa minestrone

Krem z białych warzyw

Cappuccino z borowików

Chrzanowa

Krem cytrynowy

Kremowa szparagowy

Rosół z kurczaka z warzywami  
i domowym makaronem

#### DANIE GŁÓWNE

( 1 propozycja do wyboru )

Policzki wołowe/ ziemniaczane  
au gratin / warzywa sezonowe

Pierś kurczęcia kukurydzianego/  
purée ziemniaczane z dymką/  
warzywa sezonowe

Polędwiczka wieprzowa/ purée  
ziemniaczane z dymką/ majonez  
pietruszkowy/ warzywa sezonowe

Udka kaczki/ ziemniaki au gratin/  
warzywa sezonowe/ sos śliwkowy

Filet z łososia/ ziemniaczane purée  
dymką/ warzywa sezonowe/  
sos cytrusowy

Klasyczny zraz z wołowiny/  
ser pleśniowy/ sos Madera/  
marynowana cebulka/ ziemniaki  
au gratin/ warzywa sezonowe

#### DESER

( 1 propozycja do wyboru )

Torcik czekoladowy

Sernik wiedeński

Tarta cytrynowa

Mus z białej czekolady

Brownie

Szarlotka z lodami waniliowymi

Mini torcik herbaciany



## DODATKOWE PRZEKĄSKI

(uzupełniane do 4 godz.)

### PRZEKĄSKI ZIMNE

( 6 propozycji do wyboru )

Pierś indyka pieczona  
w winogronach

Rozbief po angielsku podany  
z marynowanymi grzybami

Schab pieczony podany  
z musem chrzanowym

Wybór serów francuskich

Patte z pstrąga

Quiche z łososiem

Quiche ze szpinakiem

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie

Śledź w oleju

Tatar z łososia

Sałatka caprese

Sałatka grecka

Sałatka selerowa z kurczakiem

### DESERY

( 4 propozycja do wyboru )

Tarta cytrynowa

Tarta czekoladowa

Tarta owocowa

Rafaello

Ciasto bananowe

Brownie

Trifle truskawkowe

Trifle borówkowe

Trifle czekoladowe

Sernik

Ciasto marchewkowe

Ciasto orzechowe

### TORT

Tort z naszej cukierni według  
indywidualnego zamówienia

#### OBIAD SERWOWANY

**2 dania - 65 zł / os.**

(zupa + danie główne)

**3 dania - 85 zł / os.**

(przystawka + zupa + danie główne)

lub

(zupa + danie główne + deser)

**4 dania - 105 zł / os.**

(przystawka + zupa  
+ danie główne + deser)

W cenie kawa / herbata oraz woda  
mineralna i soki owocowe

#### DODATKI

Przekąski zimne - 65 zł / os.

Desery - 50 zł / os.

Tort (porcja) - 14 zł / os.

W cenie kawa / herbata oraz woda  
mineralna i soki owocowe

\* Podane ceny zawierają podatek VAT.