



MENU KOMUNIJNE 2022

• WARIANT 1 - 169 zł

RESTAURACJA LECHICKA

ul. Lechicka 101 (wejście od Hotelu Lechicka)

e-mail: recepcja@hotel-lechicka.pl telefon: +48 697 900 213

ZUPY - do wyboru jedna [150ml]

Rosół z perliczki/ makaron domowy/ warzywa
Krem szparagowy/ kwaśna śmietana/ oliwa koprowa
Zupa z młodych warzyw/dymka
Chłodnik litewski/ jajko/ oliwki

DANIA GŁÓWNE – do wyboru trzy [2p/os]

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce
De Volaille z masłem i natką z pietruszki
Kurczak nadziewany serem mozzarella z ziołami
Karkówka confit z czosnkiem i ziołami
Zraz staropolski z wołowiny
Dorsz z masłem ziołowym
Stripsy drobiowe

DODATKI – do wyboru cztery [1,5 p/os.]

Gotowane ziemniaki z koprem i masłem
Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
Kluski śląskie z oliwą czosnkową
Pyzy drożdżowe (3szt os)
Frytki

WARZYWA I SURÓWKI - do wyboru cztery [1,5 p/os.]

Warzywa smażone w sosie ostrygowym
Warzywa gotowane z masłem
Szparagi z bułką tartą
Buraczki zasmażane z chrzanem
Kapusta zasmażana z boczkiem
Zestaw surówek

CIASTA - do wyboru trzy rodzaje [1,5p/os]

Ciasto z galaretką i owocami sezonowymi
Klasyczny sernik
Ciasto czekoladowe
Szarlotka
Ciasto marchewkowe
Jabłecznik

TORT

ustalenia indywidualnie

DODATKOWO PŁATNE

Kawa, herbata - 10 zł od osoby bez limitu
Soki, woda - 10 zł od osoby bez limitu
Tort obsługa - 100zł
Własny alkohol – korkowe 15 zł od 0.5l
Opakowania na wynos płatne 3 zł od sztuki



WARIANT 2 - 189 zł

RESTAURACJA LECHICKA

ul. Lechicka 101 (wejście od Hotelu Lechicka)

e-mail: recepcja@hotel-lechicka.pl telefon: +48 697 900 213

ZUPY - do wyboru jedna [150ml]

Rosół z perliczki/ makaron domowy/ warzywa
Krem szparagowy/ kwaśna śmietana/ oliwa koprowa
Zupa z młodych warzyw/dymka
Chłodnik litewski/ jajko/ oliwki

DANIA GŁÓWNE – do wyboru trzy [2,5p/os]

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce
De volaille z masłem i natką z pietruszki
Kurczak nadziewany serem mozzarella z ziołami
Karkówka confit z czosnkiem i ziołami
Zraz staropolski z wołowiny
Dorsz z masłem ziołowym
Stripsy drobiowe

DODATKI – do wyboru cztery [1,5 p/os.]

Gotowane ziemniaki z koprem i masłem
Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
Kluski śląskie z oliwą czosnkową
Pyzy drożdżowe (3szt os)
Frytki

WARZYWA I SURÓWKI - do wyboru cztery [1,5 p/os.]

Warzywa smażone w sosie ostrygowym
Warzywa gotowane z masłem
Szparagi z bułką tartą
Buraczki zasmażane z chrzanem
Kapusta zasmażana z boczkiem
Zestaw surówek

DESERY:

Lody serwowane (3 smaki: truskawka, wanilia, czekolada) z bitą śmietaną

CIASTA - do wyboru trzy rodzaje [1,5p/os]

Ciasto z galaretką i owocami sezonowymi
Klasyczny sernik
Ciasto czekoladowe
Szarlotka
Ciasto marchewkowe
Jabłecznik

TORT

ustalenia indywidualnie

DODATKOWO PŁATNE

Kawa, herbata - 10 zł od osoby bez limitu
Soki, woda - 10 zł od osoby bez limitu
Tort obsługa - 100zł
Własny alkohol – korkowe 15 zł od 0.5l
Opakowania na wynos płatne 3 zł od sztuki



MENU
KOMUNIJNE
2022

WARIANT 3 - 229 zł

RESTAURACJA LECHICKA

ul. Lechicka 101 (wejście od Hotelu Lechicka)

e-mail: recepcja@hotel-lechicka.pl telefon: +48 697 900 213

ZUPY - do wyboru jedna (150ml)

Rosół z perliczki/ makaron domowy/ warzywa
Krem szparagowy/ kwaśna śmietana/ oliwa koprowa
Zupa z młodych warzyw/dymka
Chłodnik litewski/ jajko/ oliwki

DANIA GŁÓWNE – do wyboru trzy (2,5p/os)

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce
De volaille z masłem i natką z pietruszki
Kurczak nadziewany serem mozzarella z ziołami
Karkówka confit z czosnkiem i ziołami
Zraz staropolski z wołowiny
Dorsz z masłem ziołowym
Stripsy drobiowe

DODATKI – do wyboru cztery (2p/os.)

Gotowane ziemniaki z koprem i masłem
Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
Kluski śląskie z oliwą czosnkową
Pyzy drożdżowe (3szt os)
Frytki

WARZYWA I SURÓWKI - do wyboru cztery (2p/os.)

Warzywa smażone w sosie ostrygowym
Warzywa gotowane z masłem
Szparagi z bułką tartą
Buraczki zasmażane z chrzanem
Kapusta zasmażana z boczkiem
Zestaw surówek

DESER:

Lody serwowane (3 smaki: truskawka, wanilia,
czekolada) z bitą śmietaną

CIASTA - do wyboru trzy rodzaje

Ciasto z galaretką i owocami sezonowymi
Klasyczny sernik
Ciasto czekoladowe
Szarlotka
Ciasto marchewkowe
Jabłecznik

TORT

ustalenia indywidualnie

BUFET ZIMNY (1,5 p/os.)

Pieczyno/ masło smakowe/ oliwa smakowa
Tatar wołowy/ pikle/ emulsja z żółtka
Śledź/ Kwaśna śmietana/ Jabłko/ Cebulka
Pieczony schab/ Śliwka/ Sos z chrzanem
Paszteciki z mięsem/ Dżem porzeczkowy
Tortilla z serem halloumi/warzywa/ sos koperkowy
Sałatka z ziemniakami i szparagami/ wędzony
boczek
Sałatka grecka
Selekcja serów i wędlin Europejskich
Sałatka jarzynowa

DODATKOWO PŁATNE

Kawa, herbata - 10 zł od osoby bez limitu
Soki, woda - 10 zł od osoby bez limitu
Tort obsługa - 100zł
Własny alkohol – korkowe 15 zł od 0.5l
Opakowania na wynos płatne 3 zł od sztuki