

**RESTAURACJA**  
— LECHICKA —

**MENU KOMUNIJNE**  
**2025**

**NIEBIAŃSKA UCZTA - 249 PLN/os.**

**ZUPA**

*(do wyboru jedna z poniższych propozycji)*

- Rosół z perliczki z lanymi kluseczkami i warzywami
- Krem ze szparagów z kwaśną śmietaną i oliwą porową
- Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Chłodnik litewski z jajkiem

**DANIE GŁÓWNE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru trzy z poniższych propozycji)*

- Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce
- De volaille z masłem i natką pietruszki
- Karkówka konfitowana z czosnkiem i ziołami
- Zraz wołowy po staropolsku
- Pierś z kurczaka nadziewana serem mozzarella i ziołami
- Dorsz pieczony z masłem ziołowym
- Polędwiczki z kurczaka w panierce (3 szt./porcja)

**DODATKI SKROBIOWE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem
- Frytki
- Pyzy drożdżowe (3 szt./porcja)
- Kluski śląskie z oliwą porową

## **DODATKI WARZYWNE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

Szparagi z bułką tartą

Warzywa gotowane z masłem

Buraczki zasmażane z chrzanem

Kiszona kapusta zasmażana z boczkiem

Zestaw surówek

## **CIASTA - 1,5 PORCJI/os.**

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

Ciasto z galaretką i owocami sezonowymi

Sernik klasyczny

Szarlotka

Ciasto marchewkowe

Ciasto czekoladowe

## **NAPOJE - bez limitu**

Kawy z ekspresu

Herbaty Dilmah - różne rodzaje

Woda z cytryną i miętą w litrowych karafkach

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko) w litrowych karafkach

## **ANIELSKI STÓŁ - 269 PLN/os.**

### **ZUPA**

*(do wyboru jedna z poniższych propozycji)*

- Rosół z perliczki z lanymi kluseczkami i warzywami
- Krem ze szparagów z kwaśną śmietaną i oliwą porową
- Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Chłodnik litewski z jajkiem

### **DANIE GŁÓWNE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru trzy z poniższych propozycji)*

- Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce
- De volaille z masłem i natką pietruszki
- Karkówka konfitowana z czosnkiem i ziołami
- Zraz wołowy po staropolsku
- Pierś z kurczaka nadziewana serem mozzarella i ziołami
- Dorsz pieczony z masłem ziołowym
- Polędwiczki z kurczaka w panierce (3 szt./porcja)

### **DODATKI SKROBIOWE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem
- Frytki
- Pyzy drożdżowe (3 szt./porcja)
- Kluski śląskie z oliwą porową

### **DODATKI WARZYWNE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

- Szparagi z bułką tartą
- Warzywa gotowane z masłem
- Buraczki zasmażane z chrzanem
- Kiszona kapusta zasmażana z boczkiem
- Zestaw surówek

## DESER

Deser lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną  
*(smaki lodów: wanilia, czekolada, sorbet truskawkowy)*

## CIASTA - 1,5 PORCJI/os.

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

Ciasto z galaretką i owocami sezonowymi

Sernik klasyczny

Szarlotka

Ciasto marchewkowe

Ciasto czekoladowe

Tartaletki z budyniem i owocami sezonowymi

## NAPOJE - bez limitu

Kawy z ekspresu

Herbaty Dilmah - różne rodzaje

Woda z cytryną i miętą w litrowych karafkach

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko) w litrowych karafkach

## **RAJSKI BUFET - 299 PLN/os.**

### **ZUPA**

*(do wyboru jedna z poniższych propozycji)*

- Rosół z perliczki z lanymi kluseczkami i warzywami
- Krem ze szparagów z kwaśną śmietaną i oliwą porową
- Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Chłodnik litewski z jajkiem

### **DANIE GŁÓWNE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru trzy z poniższych propozycji)*

- Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce
- De volaille z masłem i natką pietruszki
- Karkówka konfitowana z czosnkiem i ziołami
- Zraz wołowy po staropolsku
- Pierś z kurczaka nadziewana serem mozzarella i ziołami
- Dorsz pieczony z masłem ziołowym
- Polędwiczkę z kurczaka w panierce (3 szt./porcja)

### **DODATKI SKROBIOWE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem
- Frytki
- Pyzy drożdżowe (3 szt./porcja)
- Kluski śląskie z oliwą porową

### **DODATKI WARZYWNE - 2 PORCJE/os.**

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

- Szparagi z bułką tartą
- Warzywa gotowane z masłem
- Buraczki zasmażane z chrzanem
- Kiszona kapusta zasmażana z boczkiem
- Zestaw surówek

## DESER

Deser lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną  
*(smaki lodów: wanilia, czekolada, sorbet truskawkowy)*

### CIASTA - 1,5 PORCJI/os.

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

Ciasto z galaretką i owocami sezonowymi

Sernik klasyczny

Szarlotka

Ciasto marchewkowe

Ciasto czekoladowe

Tartaletki z budyniem i owocami sezonowymi

### ZIMNY BUFET - 2 PORCJE/os.

*(do wyboru cztery z poniższych propozycji)*

Schab pieczony ze śliwką

Selekcja serów i wędlin

Szparagi w szynce

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami

Krewetki w tempurze z salsą mango

Wrap z kurczakiem i warzywami

Wrap z serem halloumi i warzywami

Pieczyno, masło ziołowe, oliwy smakowe

### SALATKI- 1,5 PORCJI/os.

*(do wyboru dwie z poniższych propozycji)*

Sałatka grecka z serem feta i czarnymi oliwkami

Sałatka serowa z burakiem, gruszką i orzechami

Sałatka gyros z kurczakiem

Sałatka z wędzonym łososiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

### NAPOJE - bez limitu

Kawy z ekspresu

Herbaty Dilmah - różne rodzaje

Woda z cytryną i miętą w litrowych karafkach

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko) w litrowych karafkach

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

*(alternatywa dla propozycji mięsnych)*

Penne z owczą ricottą, pesto bazyliowym, cukinią i czarnymi oliwkami

Risotto ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Makaron ryżowy z grillowanymi warzywami

Spaghetti z sosem pomidorowym, cukinią, pomidorkami koktajlowymi i serem grana padano

Kotlety warzywne (2 szt./p.)

## TORT

Nasza restauracja współpracuje z cukiernią Kandulski. Macie Państwo możliwość zamówienia wyjątkowego tortu, który uświetni komunijne przyjęcie. Pełna oferta do wglądu na stronie [kandulski.pl](http://kandulski.pl)

Torty tradycyjne - 19,00 / 150 g - bezowy, węgierski, marsylia, malinka, czarny książę, migdałowy, toskania, truskawkowy, słony karmel, turecki truskawkowym turecki czekoladowy, markiz, marchewkowy.

Torty komunijne - 27,00/ 150 g

Jeśli zdecydują się Państwo na zakup tortu we własnym zakresie, wtedy doliczamy jednorazową opłatę talerzykową w wysokości 150,00 zł.

## NAPOJE GAZOWANE

Woda gazowana Delice - 13,00 /0,75l

Coca-Cola - 15,00 /0,85 l

Fanta - 15,00 /0,85 l

Sprite - 15,00 /0,85 l

## ALKOHOLE

Wino domu białe/czerwone	50,00 / 1 l
Wino musujące Prosecco Extra Dry	70,00 / 0,75 l
Wina butelkowane	65,00 / 0,75 l
Piwa butelkowane z grupy Żywiec	14,00 / 0,5 l
Wódka Wyborowa	60,00 / 0,5 l
Wódka Biały Bocian	60,00 / 0,5 l
Wódka Baczewski	70,00 / 0,5 l
Whisky Grant's Triple Wood	90,00 / 0,5 l
Whiskey Jack Daniel's OLD NO.7	110,00 / 0,5 l

*Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu. Doliczamy wtedy opłatę korkową w wysokości 20 zł za każdą otwartą butelkę.*

## SZANOWNI PAŃSTWO

Dzieci do lat 3 - gratis

Dzieci 3-7 lat - 50%

W cenie przyjęcia zapewniamy Państwu dekoracje stołu: świeże kompozycje kwiatowe, serwetki dobrane kolorystycznie do okoliczności, białe obrusy, komunijne bieżniki, świece.

Dodatkowa dekoracja sali balonami, kwiatami albo napisami jest możliwa w dniu przyjęcia lub dzień wcześniej, po wcześniejszym ustaleniu terminu z obsługą.

Restauracja nie zapewnia montażu i demontażu dekoracji dostarczonych przez Gości.

Serwis kelnerski nie jest doliczany do rachunku, mogą Państwo wynagrodzić obsługę napiwkiem według własnego uznania.

Wszelkie modyfikacje w menu mogą Państwo wprowadzać do 7 dni przed przyjęciem.

Zmianę ilości osób mogą Państwo wprowadzić do 14 dni przed przyjęciem.

Dania wraz z dodatkami, które zostały po przyjęciu pakujemy dla Państwa na wynos w ekologiczne opakowania. Koszt jednego opakowania to 4 zł.