



Przyjęcie Komunijne



KOSZT PRZYJĘCIA:

150 zł / osoba dorosła
50 zł / dziecko/uroczysty obiad

Rezerwacje przyjmuje:

Marzena Domagała – Szef Gastronomii
e-mail: gastronomia@prezydenthotel.pl
tel. 609 301 904 lub 44 710 13 22

Uroczysty obiad:

Przystawka: Marynowana polędwica wieprzowa
w chrupiącym koszyku z ciasta francuskiego
z maślakowym ragout

Zupa: Rosół z kaczki z makaronem babuni i pietruszką

Danie Główne: Polędwiczki wieprzowe w sosie
paprykowo-grzybowo-winnym z warzywami i ziemniakami
w tymianku

Deser: „Malinowe marzenie” waniliowo-śmietankowe lody
z bitą śmietaną, migdałowymi płatkami i ciepłym sosem
z leśnych malin

Uroczysty obiad dla najmłodszych:

Zupa: Rosół z kurczaka z makaronem babuni

Danie Główne: Pierś z kurczaka w płatkach
migdałowych, z frytkami i surówką z marchwi i ananasa

Deser: Lody waniliowe z czekoladowym sosem
i karmelową dekoracją

Zimne przekąski:

Boczek, schab hotelowej wędzarni

Pasztet z dzika z żurawiną

Schab w trzech pieprzach

Pieczeń z karkówki z czosnkiem i ziołami

Wędzony łosoś w koperkowym sosie

Marynaty

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka z kalafiora z rzodkiewką i szczypiorkiem

Pieczyno i masło smakowe

Ciepła kolacja:

Kark w pieczeniowym sosie z kluską śląską i bukietem
surówek

Hotelowe łakocie:

Tarta jabłkowa, sernik, ciasto czekoladowe, owoce

W cenę przyjęcia komunijnego wliczone są:

Zaprezentowane menu, napoje niegazowane (0,7l napoju
na osobę), woda mineralna, bufet z kawą i herbatą

Koszty dodatkowe:

Tort, alkohol, sala barowa na wyłączność