



FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



Komunia w Fabryce Wełny



## PAKIET I

185 zł/os.

### PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

Tatar z wędzonego łososia  
z majonezem koperkowym, szalotką i szczypiorkiem

Pasztet wieprzowy  
z piklami i sałatką z kopru włoskiego z orzechami

### ZUPA (jedna do wyboru)

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy  
z makaronem i zieleciną

Krem z białych szparagów  
z groszkiem ptysiowym i oliwą szczypiorkową

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa sous vide  
z kluseczkami włoskimi, sosem z boczniaków  
oraz młodymi warzywami

Pieczony filet z łososia  
z młodymi ziemniakami, młodą marchewką  
oraz sosem cytrynowym

### DESER (jeden do wyboru)

Lody z owocami i bitą śmietaną

Waniliowa panna cotta z mussem owocowym

### NAPOJE

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytrusami i miętą

Kawa i herbata



\* Menu zawiera propozycję dań do wyboru. Należy dokonać wyboru jednego zestawu dla wszystkich gości.

\*\* Przedstawiona oferta obowiązuje przy minimum 20 osobach. W przypadku mniejszej ilości osób doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 20 zł od osoby

**ZUPA**  
(jedna do wyboru)

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy  
z makaronem i zieleciną  
Krem z białych szparagów  
z groszkiem ptysiowym i oliwą szczypiorkową

**DANIE GŁÓWNE**  
(jedno do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa sous vide  
z kluseczkami włoskimi, sosem z boczniaków oraz młodymi warzywami  
Pieczony filet z łososia  
z młodymi ziemniakami, młodą marchewką oraz sosem cytrynowym

**DESER**  
(jeden do wyboru)

Lody z owocami i bitą śmietaną  
Waniliowa panna cotta z musem owocowym

**BUFET ZIMNY**

Kompozycja wędlin polskich  
Wybór mięs pieczystych  
(karkówka w ziołach, schab z suszonymi owocami, rolowany indyk)  
Sery żółte i pleśniowe z sosem żurawinowym i bakaliami  
Tymbaliki wieprzowe z zielonym groszkiem i jajkiem  
Mieszanka sałat z grillowanym kurczakiem i dressingiem musztardowym  
Capresse z ziołowym pesto i kaparami  
Wędzony łosoś norweski na sałatce z kopru włoskiego  
Schab sous vide z sosem tuńczykowym,  
kaparami i pomidorkami koktajlowymi  
Sałatka grecka  
Pieczywo  
Masło

**BUFET SŁODKI**

Sernik toffi  
Szarlotka  
Ciasto czekoladowe z wiśniami  
Mus truskawkowy z sosem owocowym

**NAPOJE**

Soki owocowe  
Woda niegazowana z cytrusami i miętą  
Kawa i herbata

**ZAKĄSKI PODANE W STOLE - dodatkowy koszt +10 zł/os.**



**ZESTAW WEGAŃSKI**

(Wymiennie do PAKIETU I i II)

**PRZYSTAWKA**

Hummus z piklami oraz oliwą ziołową

**ZUPA**

Krem z kalafiora  
z mlekiem kokosowym oraz prażonym słonecznikiem

**DANIE GŁÓWNE**

Tofu marynowane w ziołach  
z warzywnym ratatuj oraz młodymi warzywami

**DESER**

Sorbet cytrynowy z owocami

\* Menu zawiera propozycję dań do wyboru. Należy dokonać wyboru jednego zestawu dla wszystkich gości.

\*\* Przedstawiona oferta obowiązuje przy minimum 20 osobach. W przypadku mniejszej ilości osób doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 20 zł od osoby



**KOLACJA SERWOWANA / BULIONÓWKA**  
(dodatkowo płatna, do wyboru jedna opcja)

Węgierska zupa gulaszowa  
z papryką, ziemniakami i fasolą

Ragout wieprzowe  
z włoszczyzną i spetzlami

Bulion warzywny  
z soczewicą, włoszczyzną oraz zielonym groszkiem

**KOLACJA SERWOWANA / TALERZ**  
(dodatkowo płatna, do wyboru jedna opcja)

Indyk grillowany  
z puree ziemniaczanym, fasolką szparagową  
oraz sosem ziołowo-śmietanowym

Smażona dorada  
z ratatuj warzywnym, pieczonymi ziemniakami  
oraz oliwą ziołową

Curry z ciecierzycą  
ze szpinakiem oraz pomidorami

25zł/os.

50zł/os.

**ZESTAW DZIECIĘCY**

**DO PAKIETU I 85 zł/os.**

**DO PAKIETU II 135 zł/os.**

**ZUPA**  
(jedna do wyboru)

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy  
z makaronem i zieleciną

Zupa pomidorowa  
z makaronem

**DANIE GŁÓWNE**  
(jedno do wyboru)

Poławdziczki drobiowe w panierce  
z frytkami oraz surówką z marchewki

Makaron penne  
w sosie śmietanowym z tartym serem

**DESER**  
(jeden do wyboru)

Lody z owocami i bitą śmietaną

Sałatka owocowa



\* Menu obowiązuje dzieci do 10 roku życia.

\*\* Dzieci do 3 roku życia - miejsce przy stole bez oferty gastronomicznej





## NAPOJE OPEN BAR MEETINGS & EVENTS



	OPEN BAR 1	OPEN BAR 2	OPEN BAR 3	OPEN BAR 4	OPEN BAR 5
KAWA	×	×	×	×	×
HERBATA	×	×	×	×	×
WODA NIEGAZOWANA	×	×	×	×	×
SOKI OWOCOWE	×	×	×	×	×
NAPOJE GAZOWANE		×	×	×	×
PIWO - ŻYWIEC (0,5L LUB KEG)			×	×	×
WINO - HOUSOWE - SAUVIGNON BLANC 0,75L / PINOT NOIR 0,75L			×	×	×
WÓDKA - WYBOROWA 0,5L				×	×
WHISKY - BALLANTINE'S 0,7L					×

CENA					
do 2 godz.	27,00 zł	32,00 zł	69,00 zł	88,00 zł	110,00zł
do 4 godz.	35,00 zł	40,00 zł	83,00 zł	98,00 zł	135,00 zł
do 6 godz.	46,00zł	52,00 zł	92,00 zł	129,00 zł	159,00 zł
+1 godz.	12,00 zł	15,00 zł	18,00 zł	24,00 zł	30,00 zł



## TORT KOMUNIJNY

150 ZŁ/KG

