

MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

- propozycja I -

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i marchewką
Krem z białych warzyw z aromatyczną oliwą truflową
Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

Zrazy wieprzowe duszone w sosie własnym
De volaille z masłem ziołowym
Dorsz smażony podany z sosem kaparowym
Roladki drobiowe ze szpinakiem z kremowym sosem serowym
Pieczony łosoś podany w sosie cytrynowym - kafirowym

DODATKI

(cztery propozycje do wyboru)

Glazurowane buraczki na ciepło
Marchewka mini w delikatnym maślanym sosie
Kompozycja surówek sezonowych
Czarna soczewica z grillowanymi warzywami
Złociste frytki z ziemniaków
Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane z dodatkiem ziół
Włoskie gnocchi w maśle ziołowym
Kompozycja sezonowych warzyw na parze

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Szarlotka na ciepło z lodami
Sernik z lodami słony karmel
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Torcik mango marakuja

Cena: 240 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

- propozycja II -

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i marchewką
Krem z białych warzyw z aromatyczną oliwą truflową
Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto
Bulion z pieczonej kaczki z warzywnym juliene i pierożkami gyoza

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

De volaille z masłem ziołowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwiczka wieprzowa podana z aromatycznym sosem grzybowym
Konfitowane udo z kaczki podane z sosem wiśniowym
Zrazy wieprzowe duszone w sosie własnym
Pieczony losoś podany w sosie cytrynowym - kafirowym

DODATKI

(cztery propozycje do wyboru)

Glazurowane buraczki na ciepło
Marchewka mini w delikatnym maślanym sosie
Kompozycja surówek sezonowych
Czarna soczewica z grillowanymi warzywami
Złociste frytki z ziemniaków
Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane z dodatkiem ziół
Włoskie gnocchi w maśle ziołowym
Kompozycja sezonowych warzyw na parze

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Szarlotka na ciepło z lodami
Sernik z lodami słony karmel
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Torcik mango marakuja

Cena: 260 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

- propozycja III -

PRZYSTAWKA

(jedna propozycja do wyboru)

Tatar z awokado w sosie sojowym z karmelizowanymi orzechami
Tatar z łososia z piklowanymi warzywami
Carpaccio z polędwicy wołowej z piklowanymi warzywami i domowymi majonezami

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i marchewką
Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto
Krem z białych warzyw z aromatyczną oliwą truflową
Bulion z kaczki z warzywnym juliene i pierożkami gyoza
Krem z pieczonej papryki z nutą białej czekolady i popcornem z kaszy

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

De volaille z masłem ziołowym
Konfitowane udo z kaczki podane z sosem wiśniowym
Zrazy wieprzowe duszone w sosie własnym
Polędwiczka wieprzowa podana z aromatycznym sosem grzybowym
Wolno gotowany polik wołowy z sosem demi-glace
Pieczony łosoś podany w sosie cytrynowym - kafirowym

DODATKI

(cztery propozycje do wyboru)

Glazurowane buraczki na ciepło
Marchewka mini w delikatnym maślanym sosie
Kompozycja surówek sezonowych
Czarna soczewica z grillowanymi warzywami
Złociste frytki z ziemniaków
Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane z dodatkiem ziół
Włoskie gnocchi w maśle ziołowym
Kompozycja sezonowych warzyw na parze

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Szarlotka na ciepło z lodami
Sernik z lodami słony karmel
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Torcik mango marakuja
Beza limonkowa z musem mascarpone i z owocami sezonowymi

Podane ceny są cenami brutto

Cena: 290 zł / os.

MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

- dla dzieci -

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i marchewką
Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

(jedna propozycja do wyboru)

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką na maśle
De Volaille z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem
Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i młodymi warzywami

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i z owocami sezonowymi
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Beza limonkowa z musem mascarpone i z owocami sezonowymi

Cena: 95 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

My Place Bar & Restaurant
Aleja Zwycięstwa 14, Gdynia

+ 48 692 471 186
sales@mystorygdynia.pl

my place
BAR & RESTAURANT

MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

- usługi dodatkowe -

PAKIETY NAPOI

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana
35 zł / os.

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki i napoje gazowane
49 zł / os.

Kawa z wizerunkiem ukochanej osoby
24 zł / os.

SŁODKI BUFET

Ciasta własnego wypieku
Monoporcje deserów komunijnych w różnych smakach
Świeże owoce
60zł/os

USŁUGI DODATKOWE

Obsługa kelnerska – 10% wartości zamówienia do 15 osób

Obsługa kelnerska – 15% wartości zamówienia powyżej 15 osób

Wniesienie własnego tortu - 150 zł

Dekoracje kwiatowe - od 150zł za jedną kompozycję

Prywatna przestrzeń na uroczystość : 1000 zł

Podane ceny są cenami brutto