

MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE propozycja I

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, kęsami kury i natką pietruszki
Krem z białych warzyw z oliwą truflową
Krem z pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

Zrazy wieprzowe w sosie własnym
De volaille z masłem i koperkiem
Dorsz w sosie cytrynowym
Roladki drobiowe ze szpinakiem
Łosoś w sosie cytrynowym

DODATKI

Buraczki zasmażane
Marchewka z groszkiem
Surówka z białej kapusty z koperkiem i prażonym słonecznikiem
Surówka z marchwi z jabłkiem
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Gnocchi

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Szarlotka na ciepło z lodami
Sernik z lodami słony karmel
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Cena: 190 zł / os.



MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE propozycja II

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Krem z białych warzyw z oliwą truffleową
Krem z pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto
Domowy rosół z makaronem, kęskami kury i natką pietruszki
Bulion z kaczki z warzywnym juliene i pierożkami gyoza

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

De volaille z masłem i koperkiem
Kotlet schabowy
Połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
Udo kaczki z sosem wiśniowym
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Łosoś z sosem cytrynowym

DODATKI

Ziemniaki z wody
Czarna soczewica
Ziemniaki opiekane z parmezanem
Warzywa grillowane
Warzywa gotowane
Surówka z białej kapusty z koperkiem i prażonym słonecznikiem
Buraczki zasmażane

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Sernik Philadelphia z sorbetem wiśniowym i owocami
Tarta z owocami
Torcik mango marakuja
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Cena: 210 zł / os.



MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE - propozycja III

PRZYSTAWKA

(jedna propozycja do wyboru)

Tatar z awokado w sosie sojowym z karmelizowanymi orzechami
Tatar z lososia z piklowanymi warzywami
Vitello tonnato

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, kęsami kuru i natką pietruszki
Krem z pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto
Krem z białych warzyw z oliwą truflową, popcornem z kaszy
Bulion z kaczki z warzywnym juliene i pierożkami gyoza
Krem z pieczonej papryki z białą czekoladą i popcornem z kaszy

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

De volaille z masłem i koperkiem
Uda kaczki w sosie wiśniowym
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
Polik wołowy z sosem demi-glace
Łosoś w sosie kafirowym

DODATKI

Ziemniaki z wody
Gnocchi z masłem i świeżą pietruszką
Ziemniaki opiekane z parmezanem
Frytki
Młoda kapusta zasmażana
Warzywa grillowane, warzywa z wody z masłem
Surówka z białej kapusty, buraczki zasmażane

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Tarta z owocami
Torcik mango i marakuja
Beza limonkowa z musem mascarpone i świeżymi owocami

Cena: 240 zł / os.



MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE dla dzieci

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół z makaronem, marchewką i kęsami kury
Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE

(jedna propozycja do wyboru)

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką na maśle
Devolay z purée ziemniaczanym i marchewką z groszkiem
Panierowana pierś z kurczaka z pieczarkami i serem, ziemniaki
opiekane , glazurowana marchewka i brokul

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Lody z bitą śmietaną i owocami
Beza z mascarpone i owocami
Tartaletki z bitą śmietaną i owocami

Cena: 85 zł / os.



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE usługi dodatkowe

SERWIS KAWOWY

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana

20 zł / os.

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki i napoje gazowane

40 zł / os.

SŁODKI BUFET

Ciasta własnego wypieku
Monoporcje deserów komunijnych w różnych smakach
Świeże owoce

50zł/os

- Spersonalizowany tort - od 30zł/os.
cena uzależniona jest od wielkości i rodzaju tortu i podlega indywidualnej wycenie
- Oplata serwisowa „korkowa” - 30zł/os. dorosła
- Dekoracje kwiatowe - od 150zł za jedną kompozycję
- Spersonalizowane winiety - 20zł/os.
- Dekoracja krzeseł pokrowcami - 15 zł/ szt.
- Oferujemy taras widokowy na 4 piętrze idealny pod sesję fotograficzną na tle panoramy Gdyni

