



PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA

Menu

Przystawka

Tarta szpinakowa, krem ziołowo serowy, salsa paprykowo-pomidorowa

Mus z koziego sera, rzodkiewki marynowane z imbirem, szparagi

Pierś z kaczki sous vide, sałatka z kopru włoskiego, sos malinowy, śliwka marynowana

Zupa

Tradycyjny rosół z kury, z makaronem

Krem z pieczonej papryki z avocado i kwaśną śmietaną

Krem z białych warzyw z pestkami dyni i kremem balsamicznym



Danie Główne

Południczka wieprzowa sous vide, sos kaparowy, zapiekanka z ziemniaków i cukinii, mus z marchewki, z imbirem

Pierś z kurczaka nadziewana kozim serem i szpinakiem, risotto ze śmietaną, kalafior zapiekany pod kruszonką

Dorsz zapiekany w pomidorach ze szparagami, soczewica z warzywami, puree z pietruszki

Deser

Crème brûlée z owocami, lody śmietankowe, rabarbar

Suflet z gorzkiej czekolady na gorąco, sos wiśniowy, lody waniliowe

Puchar lodowy z owocami, sos z marakui, bezy cytrynowe

OFERTA DLA GRUPY MIN. 10 OSÓB

Cena 175 zł/osoba.,



Bufet stołki

3 CIASTA DO WYBORU

Murzynek

Miodownik

Sernik domowy

Szarlotka

Jogurtowe z owocami

Pomarańczowe z serem

Kokosowe z czekoladą

Orzechowiec

Serowo-makowe

Snickers

Makowe na kruchym spodzie

Babeczki z owocami

Mini panna cotta z malinami

Mus czekoladowy z wiśniami cherry

Mus jagodowy z bezą

Krucze ciasteczka

Ciasto pijak z makiem

Cena 35 zł / os.



Bufet stony

WARIANT I

Wybór tradycyjnych wędlin i kielbas

Rolada drobiowa z oliwkami

Pasztet domowy pieczony

Śledzie w śmietanie z jabłkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z brokułami i kurczakiem

Tarta marchewkowa z imbirem

Pieczywo, masło

Cena 65 zł / os.

WARIANT II

Wybór tradycyjnych wędlin i kielbas

Karczek pieczony w ziołach

Rolada drobiowa z suszonymi

pomidorami

Pasztet domowy pieczony

Pate z łososia z kaparami i limonką

Śledzie w musztardzie z ogórkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z mozzarelli i pomidorów z pesto

Pieczywo, masło

Cena 69 zł / os.

*Dzieci do lat 2 bezpłatnie

*Dzieci wieku od 2 do 8 lat - wybór dań z karty dziecięcej lub połowę ceny osoby dorosłej

*Jeżeli którykolwiek z Państwa Gości jest wegetarianinem, weganinem lub jest na diecie bezglutenowej prosimy o informację, nasz Szef Kuchni przygotuje specjalne menu

*Istnieje możliwość dostarczenia tortu zakupionego w innej cukierni, naliczana jest wtedy opłata serwisowa 10 zł / osoba



Tort

SMAKI DO WYBORU:

Raffaello

Czekoladowy z prażynką

Mascarpone z owocami

Trzy rodzaje czekolady i malina

Tiramisu

Pistacjowy z białą czekoladą

Czekolada z masłem orzechowym,
chrupka i śmietanka

Czarny las

Biała czekolada z orzechem

Czekolada, brzoskwinie i wiśnie

Truskawkowo-czekoladowy z prażynką

Masa budyniowa budyniowa z dużą
ilością wiśni

Biała czekolada z musem malinowym

Frambolada

Cena 19 zł/os.



*Dodatkowo
proponujemy*

Barszcz kiszony czerwony z pasztecikiem

Cena 30 zł/os.

Zupa gulaszowa z kluseczkami i kwaśną
śmietaną

Cena 39 zł/os.

Deska serów

Cena 119 zł/szt.,

Patera owoców filetowanych

Cena 119 zł/szt.

Pakiet napoi do 6h:

wybór kaw i herbat, woda mineralna, soki
owocowe

Cena 45 zł/os.



Z okazji komunii

Restauracja Magnifica oraz Hotel Farmona Business&SPA położone są na terenie pięknego parku, którego ogrody oddajemy do Państwa dyspozycji.

Eleganckie wnętrza z widokiem na parkową zieleni, nowoczesnym dwustronnym kominkiem stanowią wymarzoną oprawę dla Państwa przyjęcia.

Proponujemy także przestronną oddzielną salę z bezpośrednim wyjściem do ogrodu, letni taras w cieniu dębu lub altanę grillową z własnym oświetleniem.

W starym parku, między urokliwymi alejkami w feerii kolorów i zapachów kwiatów, przy chłodzie fontanny wykreujemy idealną przestrzeń.

Dla najmłodszych Gości zapewniamy miejsce do przewijania i karmienia oraz dziecięce krzeselka. Łąka piknikowa z trampoliną oraz placem zabaw będą idealnym miejscem rozrywki dla dzieci.

