

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2025

Miejsce: Hotel Trzebnica

Czas trwania przyjęcia do 7 godzin

Zupa

Rosół z makaronem

Drugie danie na platerach (2 porcje mięsa/osoba)

Kotlet schabowy

Devolay

Filet drobiowy

Zrazy wołowe

Szwajcar

Dodatki skrobiowe (ziemniaki, kluski śląskie)

Jarzyzny gotowane

Sos pieczeniowy i pieczarkowy

Surówki (2 rodzaje)

Zimne przekąski:

Swojskie wędliny – produkt własny (kiełbasa, szynka, schab, boczek, karczek lub inne)

Pieczone mięsa – produkt własny (szynka, schab, filet drobiowy, mięsa faszerowane lub inne)

Tymbaliki drobiowe

Sałatka jarzynowa

Sałatka sezonowa

Łosoś wędzony

Filet po meksykańsku

Pomidor z mozzarellą

Jajka w sosie tatarskim

Pikle

Pieczycwo, masło

1 danie na ciepło podane w trakcie przyjęcia

Barszcz czerwony z krokietem faszerowanym serem i pieczarkami lub inne danie (do ustalenia)

Deser

ciasto 100 g/osoba

owoce 100g/osoba

Napoje

Kawa, herbata (bez limitu)

Sok owocowy i woda mineralna niegazowana (bez limitu)

Cena menu przy zamówieniu:

do 15 osób pełnopłatnych - 270,00 zł brutto/osoba

od 16 do 25 osób pełnopłatnych - 260,00 zł brutto/osoba

od 26 do 35 osób pełnopłatnych - 255,00 zł brutto/osoba

powyżej 36 osób pełnopłatnych - 250,00 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat – GRATIS

Dzieci 4-12 lat – 50 % zniżki, dzieci do lat 12 – ½ porcji wyżywienia

Powyższa cena nie zawiera dodatków (napoi gazowanych, alkoholu, tortu, deserów lodowych).

Za dodatkową opłatą, istnieje możliwość zamówienia napoi gazowanych, alkoholu, oraz deseru lodowego.

Po wcześniejszym zgłoszeniu, za dodatkową opłatą, przygotowujemy specjalne menu dla wegetarian, wegan oraz dla osób na dietach związanych ze zdrowiem.