



GOŚCINIEC

Zacisze

Menu Komuniyjne



128 zł/os

MENU PRZYJĘCIE I KOMUNIJNE – 2019r. od 25 os.

Na początek

Królewski Rosół z Angel Hair, marchewką i świeżą, zieloną pietruszką

Obiad (mięsa serwowane na półmiskach)

Gotowany kurczak w potrawce (z ryżem, białym sosem)

Kotlet de Volaille

Kurczak pieczony

Kasztany panierowane z boczkiem wiejskim, czerwoną papryką i cebulką

Zraz wieprzowy nadziewany tradycyjnie na ciemnym sosie

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Surówka Coleslaw

Tarte buraczki z cebulką

Warzywa na parze pod beszamelem

Sosy na ciepło: ciemny i biały

Po obiedzie tradycyjnie

Ciasta i torty domowej roboty – Rodzaj i ilość do uzgodnienia*

Kawa i herbata – podawane podczas całej imprezy bez ograniczeń

Tort uroczysty z bitą śmietaną – wjeżdża na wózku z petardą i fanfarami

Kolacja

Zestaw delikatnych, wiejskich wędlin

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Wykwintne Rollsy z wędzonym łososiem

Szaszłyki cesarskie z polędwiczek drobiowych i nie tylko

Kieszonki Zacisza z nietuzinkowym nadzieniem

(mięsa z obiadu podane na ciepło)

Salatka z Panchuga drobiową

Pieczyno, Masło

W zakresie zamawiającego:

Alkohol, Soki, woda mineralna, owoce

Dla zainteresowanych:

Profesjonalny sprzęt multimedialny (ekran, rzutnik) – 250zł

Napoje gazowane i soki niegazowane – 9zł/os

*Ciasta domowej roboty – 9 zł/os

Owoce – 5zł/os

Stół z tęczowymi deserami 5 zł/os

*Torty domowej roboty – 40zł/kg

Stół wiejski – cena uzależniona od ilości osób oraz ilości wyrobów

Indyk pieczony z sosem**

Udziec wieprzowy z sosem**

Dzik pieczony**

Węgorz wędzony**

Dzieci do 2 roku bez opłat.

Dzieci 3-5 lat mają 50% zniżki.

** "Cena menu może ulec zmianie wyłącznie o ogłoszony przez Prezesa GUS średnioroczny wskaźnik waloryzacji cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem (ogłaszany 15 stycznia w roku odbycia uroczystości za rok poprzedni itp. wstecz aż do roku dokonania rezerwacji)"