



**NA CZAS TRWANIA CAŁEJ UROCZYSTOŚCI ZAPEWNIAMY BOGATY
PROGRAM ANIMACYJNY „ANIELSKIE ZABAWY” DLA DZIECI**

Zupa na dobry początek (1 porcja / osobę)

Rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem

Bulion z pasztecikiem

Barszcz z uszkami

Barszcz z pasztecikiem

Wspaniała grzybowa

Żurek, że dech zapiera

Delikatna zupa serowa wzbogacona pomidorami i szynką krojonymi w kosteczkę z grzankami

Dania główne – wykwintne potrawy z mięs i ryb

do wyboru w dowolnej ilości asortymentu (2porcje / osobę)

Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta (2 sztuki na porcję)

Kotlet de volaille z masłem (2 sztuki na porcję)

Szaszłyk drobiowy z boczkiem i cebulą marynowany w aromatycznej zalewie

Sznyceł z indyka w złotych płatkach (2 sztuki na porcję)

Delikatny kurczak gotowany w potrawce (2 kawałki na porcję)

Pieczeń z karkówki nadziewana suszonymi śliwkami (2 sztuki na porcję)

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany (2 sztuki na porcję)

Kotlet schabowy po chłopsku (2 sztuki na porcję)

Polędwiczki wieprzowe ze śliwkami owinięte plastrem bekonu (2 sztuki na porcję)

Kruchutkie zrazy z szynki (2 sztuki na porcję)

Pieczeń ze schabu z leśnymi grzybami (2 kawałki na porcję)

Dorsz w pomidorach z czarnymi oliwkami (2 sztuki na porcję)

Filet z pstrąga w migdałach / w sosie tatarskim (2 sztuki na porcję)

Jako dekorację półmisków proponujemy pierogi różnego rodzaju

Za dopłatą 10 zł od osoby asortyment dań głównych wzbogacamy o ekskluzywne dania:

Sandacz, jesiotr lub losoś pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów

Kaczka pieczona z jabłkami

Kruchutkie zrazy wołowe bite faszerowane zgodnie z polską tradycją

Delikatna wołowina (ligawa) w sosie z zielonego pieprzu / w sosie chrzanowym

Sakwa Twardowskiego – polędwiczki wieprzowe faszerowane prawdziwkami

Pierś kurczaka z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów

Pierś drobiowa faszerowana grzybami w sosie śmietanowym z kurkami

[CHĘTNIE PRZYGOTUJEMY INNE DANIA WEDŁUG PAŃSTWA ŻYCZENIA]

Dodatki do mięs (3 porcje / osobę)

Ziemniaki smażone z cebulą i boczkiem, ziemniaki gotowane w całości, frytki, krokiety, ryż biały, ryż czerwony pikantny, marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, fasolka szparagowa), kapusta zasmażana biała, kapusta zasmażana czerwona, buraczki na ciepło bukiet świeżych, kolorowych surówek

Deser (1 porcja / osobę)

Lody waniliowe z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Lody czekoladowe z wiśniami

Lody bakaliowe ze śmietaną, bakaliami i polewą

Panna cotta z sosem z owoców leśnych

Wybór ciast (5 gatunków) – 2 sztuki na osobę

Tort komunijny z Cukierni SOWA

Świeże owoce - (melon, arbuż, truskawki, winogrono, ananas)

Napoje bez ograniczeń na życzenie gości w trakcie całej uroczystości

Soki owocowe

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa

Herbata

Menu wraz z napojami - 170.00zł od osoby

Dzieci do lat 8-miu - 85,00zł od osoby

Dzieci bez dodatkowego nakrycia - bezpłatnie

CENA ZAWIERA

- *Zupę 1 porcja / osobę*
- *Danie główne 2 porcje / osobę*
- *Deser: – deser 1 porcja / osobę*
 - *ciasto 2 kawałki / osobę*
 - *TORT KOMUNIJNY z Cukierni SOWA*
 - *świeże owoce (melon, arbuż, truskawki, winogrono, ananas)*
- *Napoje ciepłe bez ograniczeń (kawa, herbata)*
- *Napoje zimne bez ograniczeń (soki owocowe – jabłkowy, pomarańczowy, woda mineralna – gazowana i niegazowana)*
- *Wystrój stołu w wybranej kolorystyce (ecru, róż, niebieski)*
- *BOGATY PROGRAM ANIMACYJNY „ANIELSKIE ZABAWY” DLA DZIECI*

Na życzenie przygotowujemy

*Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami (ananas, truskawka, melon, arbuz, winogrono),
serami i krakersami*

500.00zł

Pokaz przygotowywania lodów w sposób molekularny przez Szefa Kuchni

20.00zł/osobę