



MENU NA PRZYJĘCIE I KOMUNIJNE

Z KOLACJĄ

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

Sznicel 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 półmisek proponujemy pierogi różnego rodzaju

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

Sandacz, jesiotr lub łosoś 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 }

KARCZMA RZYM Pawłówek k. Bydgoszczy

tel. 52 5831616

rzym@karczmarzym.com.pl

www.karczmarzym.com.pl

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 bukiety 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

Kolacja

Dania na ciepło (1porcja / osobę)

Pierś drobiowa w sosie śmietanowym z kurkami
Barszcz z koldunami
Żurek taki aż palce lizać
Flaki wołowe z pieprzykiem

Obfitość lekkich przekąsek

do wyboru w dowolnej ilości asortymentu (3 porcje / osobę)

Swojski talerz mięs na zimno
(indyk pieczony faszerowany, karkówka nadziewana, schab pieczony z farszem grzybowym)
Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami (cztery gatunki serów)
Czeska topinka, doprawiony tatar wołowy na razowej grzance
Szparagi w szynce
Szynka podkomorzeego z giczą serwowana przez kelnerów z chrzanem
Rolada drobiowa nadziewana orzechami i rodzynkami
Szynka wg ruskich
Łosoś w galarecie
Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym
Salatka z serem feta, kilka rodzajów sałat, pomidory, ogórki, cebula, oliwki, sos vinegret
Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem koperkowym
Salatka caprese, jędrne pomidory przekładane mozzarellą z sosem Pesto

Swojskie pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących.

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: ciasto 2 kawałki / osobę lub deser 1 porcja / osobę*
- *Kolacja – danie na ciepło 1 porcja / osobę*
– przekąski zimne 3 porcje / osobę

- *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

Świeże owoce (melon, arbuz, truskawki, winogrono, ananas)
10.00zł/osobę

Tort okolicznościowy