



**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 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 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 podkomorzeżego 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.*

**KARCZMA RZYM Pawłówek k. Bydgoszczy**

tel. 52 5831616

[rzym@karczmarzym.com.pl](mailto:rzym@karczmarzym.com.pl)

[www.karczmarzym.com.pl](http://www.karczmarzym.com.pl)

## ***Napoje bez ograniczeń na życzenie gości w trakcie całej uroczystości***

*Soki owocowe*

*Woda mineralna gazowana i niegazowana*

*Kawa*

*Herbata*

***Menu wraz z napojami – 180,00zł od  
osoby***

***Dzieci do lat 8-miu - 90,00zł 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 (biel, 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*

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

*Tort okolicznościowy*