

PROPOZYCJA MENU Z OKAZJI I KOMUNII ŚWIĘTEJ

dla 30 osób

(pakiet komunijny z tortem oraz ciastem domowego wypieku)

OBIAD – (3 POR./OSOBE):

ZUPA

Tradycyjny rosół z kury podany z makaronem własnego wyrobu
lub z paluszkami z ciasta francuskiego 30 p.

II DANIE:

Dorsz na patelni z sosem ze świeżych pomidorów z oliwkami i kaparami 15 p.
Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 15 p.
Kotlet de Volaille z kurczaka podsycony maślanym smakiem 15 p.
Kąski ze schabu zapiekane z serem, pomidorem i pieczarką 15 p.
Rolada wołowa po wielkopolsku w sosie pieczeniowym podana w czarce chlebowej 15 p.
Polędwiczka wieprzowa z kurkami w sosie śmietanowym 15 p.

DODATKI:

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem 20 p.
Ryż biały na sypko 9 p.
Frytki 10 p.
Pyzy drożdżowe (1 p. - 3 szt.) 10 p.
Kompozycja warzyw gotowanych 15 p.
Bukiet surówek 15 p.

SŁODKI POCZĘSTUNEK:

Mus malinowy z gałką lodu waniliowego lub Deser lodowo-owocowy 30 p.
Tort komunijny 30 p.
Ciasto domowego wypieku z cukierni Hotelu Pietrak (3 por./osobę) 30 p.

Proponujemy do wyboru:

- Brzoskwinie zatopione w puszystym serniku
- Tradycyjny jabłecznik na biszkipcie
 - Hiszpańska słodycz z bakaliami
 - Ptasie mleczko z owocami
 - Makowiec z wiśniami
 - Ciasto kokosowo – ananasowe

- Biskopt ze świeżym owocem zalany galaretką
- Kora orzechowa

Kawa lub herbata na życzenie Gości (bez limitu)
Owoce podane na lustrach

KOLACJA - (1,5 POR./OSOBE):

Barszcz czerwony	30 p.
Fantazyjny szaszłyk z drobiu owinięty w bekonie	11 p.
Pałki z kurczaka z marynaty słodko - kwaśnej na pierzynie z ryżu	11 p.
Strogonow drobiowy podany z kluseczkami półfrancuskimi	11 p.
Pekłówka w sosie chrzanowym	12 p.
Sałatka Szefa Kuchni	16 p.
Pieczyno	30 p.

NAPOJE

Woda mineralna, soki, napoje Pepsi - bez limitu

W cenie pakietu zapewniamy podstawowy wystrój,
serwetki w kolorze różowym lub niebieskim, świece, kwiaty.

Cena powyższego pakietu 200,00 zł/osobę*.

(pakiet komunijny z tortem oraz ciastem domowego wypieku)

Powyższe menu nie jest propozycją stałą, może ulec zmianie według Państwa sugestii.
W razie jakichkolwiek pytań z Państwa strony kierownicy gastronomii
służą swoją wiedzą oraz profesjonalizmem.

✓ Manager obiektu Marianna Czerniak – tel. 728 371 396

* ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO ZMIAN CEN.

Pakiet jest ważny od 2019 roku

PROPOZYCJA MENU Z OKAZJI I KOMUNII ŚWIĘTEJ

dla 30 osób

(pakiet komunijny z tortem oraz ciastem domowego wypieku)

OBIAD – (3 POR./OSOBE):

ZUPA

Tradycyjny rosół z kury podany z makaronem własnego wyrobu
lub z paluszkami z ciasta francuskiego 30 p.

II DANIE:

Łosoś na sosie karaibskim 16 p.
Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 12 p.
Kotlet de Volaille z kurczaka podsycony maślanym smakiem 16 p.
Udko z kaczki po polsku 15 p.
Kąski ze schabu zapiekane z serem, pomidorem i pieczarką 16 p.
Rolada wołowa po wielkopolsku w sosie pieczeniowym 15 p.
podana w czarce chlebowej

DODATKI:

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem 18 p.
Ryż biały na sypko 9 p.
Frytki 10 p.
Pyzy drożdżowe (1 p. - 3 szt.) 10 p.
Kompozycja warzyw gotowanych 15 p.
Bukiet surówek 15 p.
Kapusta modra z rodzynkami 10 p.

SŁODKI POCZĘSTUNEK:

Mus malinowy z gałką lodu waniliowego lub Deser lodowo-owocowy 30 p.
Tort komunijny 30 p.
Ciasto domowego wypieku z cukierni Hotelu Pietrak (3 por./osobę) 30 p.

Proponujemy do wyboru:

- Brzoskwinie zatopione w puszystym serniku
- Tradycyjny jabłecznik na biszkopcie
- Hiszpańska słodycz z bakaliami
- Ptasie mleczko z owocami
- Makowiec z wiśniami

- Ciasto kokosowo – ananasowe
- Biskopt ze świeżym owocem zalany galaretką
- Kora orzechowa

Kawa lub herbata na życzenie Gości (bez limitu)
Owoce podane na lustrach

ZIMNE ZAKĄSKI- (2,5 POR./OSOBE):

Ryba w galarecie	11 p.
Rolada z kurczaka faszerowana leśnymi grzybami	11 p.
Zawijaniec wieprzowy faszerowany warzywami	11 p.
Schab z nadzieniem chrzanowo - szczypiorkowym	12 p.
Galarczki z prosiaka	12 p.
Szynka gotowana faszerowana sałatką włoską	12 p.
Sałátka grecka z serem feta i oliwkami	12 p.
Szeroki wybór pieczywa	30 p.
Masło smakowe	30 p.

KOLACJA - (1,5 POR./OSOBE):

Barszcz czerwony	30 p.
Fantazyjny szaszłyk z drobiu owinięty w bekonie	10 p.
Pałki z kurczaka z marynaty słodko - kwaśnej na pierzynie z ryżu	11 p.
Strogonow wieprzowy podany z kluseczkami półfrancuskimi	12 p.
Pekłówka w sosie chrzanowym	11 p.
Sałátka Szefa Kuchni	20 p.
Pieczywo	30 p.

NAPOJE

Woda mineralna, soki, napoje Pepsi - bez limitu

W cenie pakietu zapewniamy podstawowy wystrój, serwetki w kolorze różowym lub niebieskim, świece, kwiaty.

Cena powyższego pakietu 230 zł/osobę*.

(pakiet komunijny z tortem oraz ciastem domowego wypieku)

Powyższe menu nie jest propozycją stałą, może ulec zmianie według Państwa sugestii.
W razie jakichkolwiek pytań z Państwa strony kierownicy gastronomii służą swoją wiedzą oraz profesjonalizmem.

✓ Manager obiektu Marianna Czerniak – tel. 728 371 396

* ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO ZMIAN CEN.

Pakiet jest ważny od 2019 roku