



KOMUNIE 2027

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z kaczki z kluseczkami
- Krem z kukurydzy z popcornem

Danie (jedno do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa / sos tymiankowy , młode ziemniaki / mix sałat
- Filet z kurczaka confee / sos demi-glace / młode ziemniaki / bukiet nowalijek

Przekąski zimne:

- deska polskich mięs i serów,
- mini burgery z mięsem i warzywami,
- torcik sushi,
- wrapy z kurczakiem i warzywami oraz sosem teryaki
- roladki z cukinii z serem i orzechami
- rożki z ciasta filo z fetą i gruszką,
- sałata z grillowanym kurczakiem i owocami,
- ogórki małosolne,
- bagietka korzenna.

Deser:

Do 30 osób deser serwowany: mini beza Pavlova z owocami, semifredo truskawkowe.

Powyżej 30 osób: bufet słodki m.in.: szarlotka, sernik, beza Pavlova, tartalетки / deserki z bitą śmietaną i owocami.

Napoje:

Woda / sok / kawa / herbata

CENA: 250 zł /osoba dorosła

Dzieci w wieku: 0-3 lat 40zł

4-9 lat 120 zł

KOMUNIE 2027

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z kaczki z kluseczkami
- Krem parmentier / chips z boczku / oliwa

Danie (jedno do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa sos z kindziuka/ młode ziemniaki / mix sałat
- Noga z kaczki z sosem wiśniowo – rozmarynowym na babce ziemniaczanej, pieczone jabłko z majerankiem
- Sandacz smażony z gratinem z ziemniaka i selera / dziki brokuł / sos maślany z cytryną i musztardą
- Pieczone udo z perliczki / ziemniaki / sos demi glace z zielonego pieprzu / buraczki marynowane

Przekąski zimne:

- tatar wołowy z marynatami
- deska polskich mięs i serów,
- mini burgery z mięsem i warzywami,
- torcik sushi,
- wrapy z kurczakiem i warzywami oraz sosem teryaki
- roladki z cukinii z serem i orzechami
- rożki z ciasta filo z fetą i gruszką,
- sałata z grillowanym kurczakiem i owocami,
- bruschetta z pomidorami i oliwkami,
- ogórki małosolne,
- bagietka korzenna.

Deser:

Do 30 osób deser serwowany: mini beza Pavlova z owocami, semifredo truskawkowe.

Powyżej 30 osób: bufet słodki m.in.: szarlotka, sernik, beza Pavlova, tartaletki / deserki z bitą śmietaną i owocami.

Napoje

Woda / sok / kawa / herbata

CENA: 270 zł /osoba dorosła

Dzieci w wieku: 0-3 lat 40 zł

4 - 9 lat 120 zł

Menu dla dzieci:

Rosół z kaczki z kluseczkami

Nuggetsy / frytki / mizeria

Lody z owocami

Opcje dodatkowe:

Napoje gazowane 0,33 l - 8 zł / but.

Szczupak faszerowany (ok 1,5 kg) - 170 zł / kg

Kolejne danie serwowane półmiskowo (jedno do wyboru):

Mix pierogów (ruskie, z mięsem, ze szpinakiem) 6 szt. / os – 35 zł / os.

Rolada z indyka / morela / śliwka / sos własny / ziemniaki puree / colesław - 45 zł / os.

Pieczeń wieprzowa / sos grzybowo-tymiankowy / ziemniaki puree / marchewka baby / brokuł – 40 zł / os.

Smaki Podlasia: kartacze, babka ziemniaczana – 40 zł / os.

Ciasta i desery:

Owoce filetowane 100 g / os, 9 zł / os.

Marcinek tradycyjny ok 2 kg – 130 zł / kg

Malinowa chmurka ok 1,5 kg – 110 zł

Sernik ok 1,3 kg – 130 zł

Beza Pavlova ok 1,5 kg – 150 zł

Sękacz 85 zł / kg

Deserki w szkle (mus czekoladowy z owocami) 15 zł / os (min. 10 szt.)

Lemoniada cytrynowa 1 l – 30 zł

Warunki i szczegóły rezerwacji:

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł kartą, gotówką lub przelewem.

Potwierdzenie liczby osób oraz menu do 7 dni przed przyjęciem.

Rozliczenie w dniu przyjęcia kartą lub gotówką.

Czas trwania przyjęcia do 4 godzin, z daniem dodatkowym do 6 godzin.

Stoły są udekorowane świeżymi kwiatami.

Pozostałe jedzenie jest pakowane w zbiorcze opakowania koszt usługi 45 zł