



„HAL-GEN” E. i E. Pacewicz H. i P. i P. Zembrowscy

Spółka Jawna

16-030 Supraśl

Al. Niepodległości 6, Tel/fax: (085) 710 83 94

Menu Komunijne 2027 rok

Przekąski zimne

- terrina z kurczaka
- szczupak faszerowany z sosem tatarskim
- tatar z ogórkiem i cebulką
- jajka faszerowane pieczarkami i ze szczypiorkiem
- tortilla z szynką i łososiem
- sałatka z szynką parmeńską, kulkami mozzarelli i pestkami słonecznika
- ogórek małosolny
- pieczywo mieszane

Dania Główne:

Krem z białych warzyw z pestkami słonecznika i oliwą truflową,
Pierś z indyka w sosie żurawinowo-miodowym, cząstki pieczonego ziemniaka w skorupce,
mix sałat w sosie miodowo-musztardowym z dodatkiem pomarańczy, granatu oraz pomidorków koktajlowych

Deser - Lody z owocami i bitą śmietaną

Dzieciom - Rosół z makaronem

Nuggetsy, frytki, surówka sezonowa

Bufet Słodki

- ciasta domowe
- patera owoców
- kawa, mleko, herbata, cukier, cytrynę
- woda z miętą i cytryną, soki owocowe

Koszt przyjęcia – 270,00 zł/os. dorosła

Dzieci: od 4 do 10 lat – 170,00 zł/dziecko

Dzieci do lat 4 – 70,00 zł/dziecko

Dodatkowe danie gorące na półmisku - za dopłatą - 30,00 zł/os

Kartacze z mięsem i okrasą

Zapewniamy:

Animacje dla dzieci * przy większej liczbie dzieci

Ściankę do zdjęć

Dekoracje: kwiaty, balony na stołach

Ostateczne potwierdzenie liczby Gości na 7 dni przed przyjęciem.

Knieja***Spa & Wellness z Sanatorium Uzdrowiskowym

www.hotelknieja.pl

marketing.knieja@halgen.pl

Tel/fax. (85)710 83 94