

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2027

Miejsce: Hotel Trzebnica

Czas trwania przyjęcia do 7 godzin – przykładowe menu :

Zupa

Rosół z makaronem

Drugie danie na platerach (do wyboru 4 rodzaje, 2 porcje na osobę)

Kotlet schabowy

Devolay

Filet drobiowy

Zrazy wołowe

Szwajcar

Policzki wieprzowe lub wołowe

Dodatki skrobiowe (ziemniaki, kluski śląskie)

Jarzyny gotowane

Sos pieczeniowy i pieczarkowy

Surówki (2 rodzaje)

Zimne przekąski:

Swojskie wędliny – produkt własny

Pieczone mięsa – produkt własny

Tymbaliki drobiowe

Sałatka jarzynowa

Sałatka sezonowa

Łosoś wędzony

Filet po meksykańsku

Pomidor z mozzarellą

Jajka w sosie tatarskim

Pikle

Pieczyno, masło

1 danie na ciepło podane w trakcie przyjęcia

Barszcz czerwony z krokietem faszerowanym serem i pieczarkami lub inne danie (do ustalenia)

Deser

Mix ciast 150 g/osoba

Patery owoców sezonowych 100g/osoba

Napoje

Kawa, herbata (bez limitu)

Sok owocowy i woda mineralna niegazowana (bez limitu)

Cena menu przy zamówieniu:

od 20 do 28 osób pełnopłatnych - 305,00 zł brutto/osoba

od 29 do 35 osób pełnopłatnych - 300,00 zł brutto/osoba

powyżej 36 osób pełnopłatnych - 295,00 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat – GRATIS

Dzieci 3-8 lat – 50 % zniżki, dzieci od 3 do 8 lat – ½ porcji żywienia

Powyższa cena nie zawiera dodatków (napoi gazowanych, alkoholu, deserów lodowych). Proponujemy specjalne ceny (brutto) :

deser lodowy (4 gałki) - 32 zł, napoje gazowane pepsi 0,85l – 10,00 zł, woda gazowana 0,5l – 5,00 zł.

Za dodatkową opłatą, istnieje możliwość zamówienia tortu.

Po wcześniejszym zgłoszeniu, przygotowujemy specjalne menu dla wegetarian, wegan oraz dla osób na dietach związanych ze zdrowiem.