

MENU KOMINIJNE 2026

cena: 295,00 zł / osoba



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

czas trwania:

| do 3 godzin |

w cenie:

obsługa kelnerska | przystrojenie stołu | świeże kwiaty

ZESTAW I

Zupa serwowana

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem | 250 ml

Dania główne serwowane na półmiskach

Tradycyjny kotlet de volaille nadziewany masłem i natką pietruszki | 100 g

Bitki wieprzowe w sosie grzybowym | 100 g

Filet z pstrąga lososiowego w sosie cytrynowo-koperkowym | 110 g

Dodatki

Ziemniaki gotowane, kasza, frytki | 150 g

Surówka z marchwi i jabłka | 100 g

Surówka z białej kapusty | 100 g

Warzywa gotowane na parze | 100 g

Sos pieczeniowy | bez ograniczeń

Dania główne serwowane dla dzieci

Nuggetsy drobiowe z frytkami | 200 g

Bufet słodki

dwa rodzaje ciasta do wyboru | 100g/ os.

Malinowa chmurka | Leśny mech | Szarlotka | Delicja czekoladowa | Sernik

Owocowe sezonowe

Napoje bez limitu

kawa, herbata, woda niegazowana w dzbankach, soki owocowe w dzbankach

Menu obejmuje czas trwania uroczystości do 3h, obsługę kelnerską, przystrojenie stołu i świeże kwiaty.

Menu dla dzieci w wieku 0-3 lat jest darmowe, a dla dzieci w wieku 3-12 przysługuje zniżka 50%.

Do dyspozycji najmłodszych Gości jest wewnętrzny plac zabaw.

Cena obowiązuje dla min. 15 osób dorosłych. Poniżej tej liczby cena ulega zmianie.



ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl

MENU KOMINIJNE 2026

cena: 355,00 zł / osoba



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

czas trwania:

| do 5 godzin |

w cenie:

obsługa kelnerska | przystrojenie stołu | świeże kwiaty

ZESTAW II

Przystawka serwowana

Bruschetta w trzech odsłonach | 3 szt./os

z pomidorami i bazylią | 80 g

z wędzonym łososiem na kremowym serku | 80 g

z kremem truflowym i szynką dojrzewającą | 80 g

Zupa serwowana

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem | 250 ml

Dania główne serwowane na półmiskach

Zraz wołowy z boczkiem, cebulą i ogórkiem w sosie pieczeniowym | 100 g

Wolno pieczone udko z kaczki na kapuście modrej | 180 g

Pieczone filety z łososia z sosem cytrynowym | 100 g

Dania główne serwowane dla dzieci

Nuggetsy drobiowe z frytkami | 200 g

Menu obejmuje czas trwania uroczystości do 5h, obsługę kelnerską, przystrojenie stołu i świeże kwiaty.

Menu dla dzieci w wieku 0-3 lat jest darmowe, a dla dzieci w wieku 3-12 przysługuje zniżka 50%.

Do dyspozycji najmłodszych Gości jest wewnętrzny plac zabaw.

Cena obowiązuje dla min. 15 osób dorosłych. Poniżej tej liczby cena ulega zmianie.



ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl

MENU KOMINIJNE 2026

cena: 355,00 zł / osoba



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

czas trwania:

| do 5 godzin |

w cenie:

obsługa kelnerska | przystrojenie stołu | świeże kwiaty

ZESTAW II

Dodatki

Ziemniak gotowane | kasza | kluski śląskie | 150 g

Surówka z białej kapusty | 100 g

Surówka z marchwi i jabłka | 100 g

Buraki zasmażane | 100 g

Sos pieczeniowy | bez ograniczeń

Bufet słodki

dwa rodzaje ciasta do wyboru | 100g/ os.

Malinowa chmurka | Leśny mech | Szarlotka | Delicja czekoladowa | Sernik

Owocowe sezonowe

Przekąski zimne

Pstrąg wędzony z naszej wędzarni | 80 g

Tartaletka z wędzonym łososiem i serkiem cytrynowym | 80 g

Terrina drobiowa z pistacjami | 80 g

Paszтет staropolski z sosem żurawinowym | 80 g

Chrupiąca sałata z oliwkami i serem sałatkowym, z sosem winegret | 80 g

Carpaccio z marynowanego buraka z kozim serem i prażonymi pestkami słonecznika | 80 g

Pieczycwo, masło | bez ograniczeń

Napoje bez limitu

kawa, herbata, woda niegazowana w dzbankach, soki owocowe w dzbankach

Menu obejmuje czas trwania uroczystości do 5h, obsługę kelnerską, przystrojenie stołu i świeże kwiaty.

Menu dla dzieci w wieku 0-3 lat jest darmowe, a dla dzieci w wieku 3-12 przysługuje zniżka 50%.

Do dyspozycji najmłodszych Gości jest wewnętrzny plac zabaw.

Cena obowiązuje dla min. 15 osób dorosłych. Poniżej tej liczby cena ulega zmianie.



ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl

Zorganizuj wyjątkową, rodzinną uroczystość zaledwie 100 m od brzegu morza.

*Oferujemy trzy piękne sale, idealne na przyjęcie komunijne, każda z unikalnym charakterem.
Nasz zespół event managerów będzie z Tobą na każdym etapie organizacji, zapewniając
profesjonalną obsługę i dbałość o detale.*

SALA KRÓLEWSKA



SALA PERŁOWA



ZIMOWE OGRODY



PRAWDZIC
RESORT & WELLNESS

ul. Piastowska 198, Gdańsk 80-341 +48 58 553 10 95 | 509 899 067
marketing@prawdzic.com.pl gastronomia@prawdzic.com.pl