

Komunia 2016 - propozycje menu

I.

Płatki serka górskiego na rucoli, obsypane suszoną żurawiną z sosem rodzynkowo-kaparowym, bułeczki

Krem z pieczonych pomidorów z makaronem tortilla

Wołowina duszona w sosie z czerwonego wina z pure z selera i fasolką szparagową

Krem brulle z sosem z owoców leśnych i gałką lodów jagodowych

II.

Salatka z wędzonym kurczakiem i z grejpfrutem , bułeczki

Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów

Półdewiczki wieprzowe w sosie koperkowym z kluseczkami gnoch i warzywnym tagiatelle

Puchar lodów ze świeżymi owocami i sosem waniliowym

III.

Roladka z kurczaka z kozim serem i szpinakiem, bułeczki

Tradycyjny rosół z makaronem

Łosoś w sosie z trawy cytrynowej podany z risotto Milanese i ragout warzywnym

Pana Cotta podana na sosie truskawkowym

Cena 120,00 zł/osoba

Cena obejmuje:

Kawa, Herbata, Woda, Soki - bez limitu

Półmiski winogron

Bukiety ze świeżych kwiatów

Oferta dodatkowa:

II.

Zimna płyta:

Do 4 godzin: 50,00 zł / osoba

Półmiski mięs pieczonych
Delikatne tymbaliki drobiowe
Półmiski pasztetów wiejskich
Łosoś wędzony podany z sosem musztardowym i grillowaną cukinią

Deski serów z winogronami i orzechami
Sałatka Caprese
Sałatka grecka z serem feta
Pieczywo
Sosy: czosnkowy, żurawinowy, chrzanowy

Finger food: do 2 godzin 6 szt / osoba – 30,00 zł / osoba

Tartinki w fantazyjnych smakach
Śliwki boczkiem owijane
Mini paszteciki wieprzowe
Tatar ze śledzia marynowanego na grzance

Koreczki serowo-warzywne
Mini ptysie z pastą twarogową
Korniszonki schabem owijane

III.

Bufet słodkości:

Ciasta i owoce: 10,00 zł / osoba

Tort: 10,00 zł / osoba

Do wyboru smak i kształt, wielkość jest uzależniona od ilości osób

Fontanna czekoladowa: 7,00 zł / osoba

Mini deserki: 5,00 zł / osoba

Mus czekoladowy
Mus waniliowy
Kompozycja galaretkowa
Pana Cotta z wiśniami
Krem brulle

Paczki z ciastem dla gości: - 0,5 kg – 20,00 zł

Serwis do ciast dostarczonych – 6,00 zł / osoba

Serwis do tortu dostarczonego – 6,00 zł / osoba

IV.

Dania ciepłe po obiedzie:

Medaliony cielęce w sosie serowym z ziemniaczkami pieczonymi w towarzystwie carpaccio z czerwonych buraczków – 35,00 zł/osoba

Wołowina duszona w sosie koniakowym na szparagach z musem marchewkowym – 35,00 zł/osoba

Pierś z kaczki z sałatką z karczochów na musie dyniowo-pomarańczowym – 30,00 zł/osoba

Plastry indyka w sosie kurkowym z kluseczkami śląskimi – 25,00 zł/osoba

Kieszonka ze schabu i grzybów leśnych z ziemniaczkami zapiekаныmi w ziołach i delikatną kapustą – 25,00 zł/osoba

Indyk nadziany figami w sosie chili w otoczeniu kluseczek gnoch i warzywnego tagiatelle – 27,00 zł/osoba

Schab w sosie z kolorowego pieprzu, ziemniaczki, zestaw surówek – 25,00 zł/osoba

Pierś z kurczaka podana z sosem z kawałkami borowików i szparagami – 25,00 zł/osoba

Pierogi w czterech smakach (ruskie, z mięsem, kapustą i szpinakiem) – 15,00 zł/osoba

Żurek z jajkiem i kielbaską – 8,00 zł/osoba

Barszczyk czerwony z krokietem – 10,00 zł/osoba

Schab po cygańsku – 12,00 zł/osoba

Potrąwka z dziczyzny na ostro – 14,00 zł/osoba

V.

Napoje oraz alkohole:

Lampka wina musującego na powitane – 6,00 zł

Butelka wina Neblina Chile - 60,00 zł

Napoje gazowane – 12,00 zł/osoba

Korkowe – 10,00 zł / osoba pełnoletnia

VI.

Atrakcje kulinarne:

Pieczone prosię – 1000,00 zł

Pieczone prosię faszerowane kaszą i mięsem, podane na ciepło z zasmażaną kapustą

Szynka Podkomorzeego z kością – 500,00 zł

Kuchnia otwarta – show cooking (nie mniej niż 500,00 zł)

Pokaz zwijania sushi – 18,00 zł / osoba

Smażenie naleśników – 10,00 zł / osoba

Rurki z kremem – 10,00 zł / osoba

Lody gałkowane – 10,00 zł / osoba

Bufet staropolski – 40,00 zł / osoba (nie mniej niż 100,00 zł) – przy wybraniu zimnej płyty; **60,00 zł /osoba** – zamiast zimnej płyty

Pęta kiełbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony

Plastry czarnego salcesonu

Golonka gotowane

Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem

Pajdy chleba

Grill dwugodzinny w sezonie letnim

Standard: 40,00 zł / osoba

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kaszanka z cebulką

Kiełbaski grillowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Sałatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczyno

Vip: 65,00 zł / osoba

Polędwiczka wieprzowa

Polędwica wołowa

Filet z kaczki marynowany w jałowcu

Pstrąg pieczony

Szaszłyki z krewetkami tygrysimi

Szaszłyki mięsno-warzywne

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Mix sałat z dresingiem cytrynowym

Pomidorki z mozzarellą

Surowe warzywa +dipy

Sos czosnkowy, żurawinowy, tysiąca wysp, musztarda francuska

Pieczyno mieszane



Cafe Manggha, Muzeum Manggha



Restauracja w Willi Decjusza



Restauracja Operowa