

Menu Komuniyjne 2018 - 150 zł/os.

OBIAD: (1,5 porcji mięsa/ os.)

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z MAKARONEM PODANY W WAZACH

KURCZAK W CHRUPIAŁEJ PANIERCE

WIEPRZOWE RAFAELLO

ROLADA Z INDYKA Z NIESPODZIANKĄ

KOTLET STAROPOLSKI

ZIEMNIANKI Z KOPEKCIEM

FRYTKI

KŁUSKI ŚLĄSKIE

BUKIET SURÓWEK

SOS PIECZENIOWY

ZIMNA PŁYTA:

SALATKA MEKSYKAŃSKA – „KRÓL IMPREZ“

TORTILLA

SALATKA FARFALLE

ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM I FRANCUSKI MISZ MASZ

ROLADKI Z SZYŃKI Z MUSEM CHRZANOWYM I SZPARAGAMI

PIECZYWO JASNE I CIEMNE + AROMATYCZNE MASEŁKO CZOSNKOWE

DESER:

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI, BITĄ ŚMIETANĄ I SOSEM CZEKOLADOWYM

KOLACJA:

CHRUPIAŁE SAKIEWKI MIĘSNO - WARZYWNE

TORT KOMUNIJNY

(dostosowany wielkością do ilości gości)

KAWA, HERBATA, SOKI OWOCOWE, WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ, NAPOJE GAZOWANE- BEZ OGRANICZEŃ

ARTEMIDA