



KOMUNIA

2025

PRZYJĘCIE
OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET I 220 zł/os



ZUPA (do wyboru)

Rosół z wiejskiego koguta/lubczyk/domowy makaron/marchew/oliwa pietruszkowa
Krem pomidorowo-pomarańczowy/pesto z bazyli/salsa z grillowanych warzyw

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa/młode ziemniaki z tymiankiem i czosnkiem/duszona wiosenna
kapusta z koperkiem/sos tymiankowy/mus z marchewki
Roladka z indka faszerwoana szpinakiem/gnocchi ziemniaczane/mus z marchewki/grillowana
sałata rzymska



ZIMNA PŁYTA



Półmisek regionalnych wędlin (pasztet/wędliny/kielbasa wiejska/kabanos)

Tymbaliki drobiowe

Półmisek zagrodowych serów z domowymi konfiturami

Mini proziak/twarożek ziołowy/wędzony łosoś/mikro ziła

Sałatka jarzynowa z chrzanem

Sałatka śledziowa/burak/ogórek kiszony/szczypiorek/ziemniak/zielony groszek

Sosy: tatarski/chrzanowy/czosnkowy

Pieczyno naszego wypieku

CIASTA W STOLE:

Mini babeczki z kremem cytrynowym z maliną

Brownie czekoladowe

Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone



PAKIET II (250 zł/os)



ZUPA (do wyboru)

Rosół z perliczki/lane kluski/warzywa okopowe/oliwa pietruszkowa
Krem pomidorowo-paprykowy/grzanka z gorgonzolą/pesto bazyliowe
Francuska zupa cebulowa/grzanka zapiekana z parmezanem
Krem z białych warzyw/salsa ze szparagów/oliwa estagonowa

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Filet z kaczki sous vide/kluska śląska/korzenne jabłko/rabarbar/sos jałowcowy/mus z buraka i
mięty/pistacja

Becon stek wieprzowy/smażone wczesne ziemniaki z ziołami i czonkiem/sos tymiankowo-
cytrynowy/szparagi w boczku

Filet z sandacza/risotto/grillowane szparagi/pomidorki koktajlowe/sos cytrynowy

Filet z kurczaka kukurydzianego supreme/sos estragonowy/grillowana sałata rzymska
baby/gratin ziemniaczany/mus z marchewki





DESER (do wyboru)

Torcik brownie–kawowy/sos z leśnych owoców/sorbet owocowy

Mus czekoladowy z sosem truskawkowym

Sernik z białą czekoladą/mus malinowy/lody słony karmel



ZIMNA PŁYTA



Półmisek regionalnych wędlin (pasztet/wędliny/kiełbasa wiejska/kabanos)

Tymbaliki drobiowe

Półmisek zagrodowych serów z domowymi konfiturami

Mini proziak/twarożek ziołowy/wędzony łosoś/mikro zioła

Sałatka jarzynowa z chrzanem

Sałatka caprese

Sałatka śledziowa/burak/ogórek kiszony/szczypiorek/ziemniak/zielony groszek

Sosy: tatarski/chrzanowy/czosnkowy

Pieczywo naszego wypieku

CIASTA W STOLE:

Sernik z białą czekoladą i pistacją

Brownie czekoladowe z kremem mascarpone

Mini bezy z kremem śmietankowym i sezonowe owoce

Mini tartaletka z kremem cytrynowym i maliną



MENU DLA DZIECI



ZUPA (do wyboru)
Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z kluseczkami

Dzieci do 2 lat bezpłatnie
Dzieci do 10 lat -60%

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)
Polędwiczki z kurczka w płatkach/frytki/surówka z marchewki i pomarańczy
Filet z łososia/ziemniaki/brokół gotowany
Kurczak grillowany/gnochi z masłem/głazurowana marchewka

DESER (do wyboru)
Lody z sezonowymi owocami i bitą śmietaną oraz sosem malinowym
Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym i owocami



KAZDY PAKIET MOŻNA WZBOGACIĆ



PRZYSTAWKA I KOLACJA SERWOWANA (75 zł os.)

Do wyboru

Płatki kurczaka marynowane w occie balsamicznym/rukola/brioche/majonez estragonowy

Indyk w ziołach gotowany w niskiej temperaturze/konfitura z kolorowej papyki/liście sałaty/grzanka

Karmelizowany kozi ser/grillowana brukselka/truskawka/dressing ziołowy/orzechy

Łosoś marynowany w buraczkach/sałátka ze świeżego ogórka i imbiru/majonez cytrynowy

(+9 zł dopłata)

Do wyboru

Żurek na zakawasie/kielbasa/jajko/pure ziemniaczane/twaróg wędzony

Wieprzowina po staropolsku/domowe pieczywo

Barszcz czerwony na wędzonce/pasztecik mięsny

Zupa gulaszowa/wędzona śmietana/domowe pieczywo



NAPOJE



kawa/herbata/woda/soki owocowe - w cenie



nielimitowane napoje gazowane/lemoniady - 29 zł/os



wino/alkohole mocne - cena ustalana indywidualnie

