

## PROPOZYCJA MENU KOMUNIJNEGO NA ROK 2024

cena za osobę 220 zł\*

### Obiad (2,5 porcji/osobę)

#### Zupa:

Rosół z kurcząt z domowym makaronem

#### Półmisek mięs w sosie pieczeniowym

Roladki wieprzowe po staropolsku z kluskami śląskimi i sosem pieczeniowym

#### Półmisek mięs panierowanych

1. Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
2. Koperta z kurczaka z szynką, papryką i serem w sezamie
3. Roladka ze szpinakiem i serkiem ricotta
4. Polędwiczki drobiowe w panierce (dzieci)

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, krokiety, bukiet warzyw na parze, młoda kapusta, 2 surówki

#### Kawa + Deser

1. Ciasto - 1,5 porcji/osobę
2. Deser lodowy torcik lodowy z owocami

### Kolacja (1,5 porcji/osobę)

1. Eskalopki wieprzowe w sosie borowikowym, kluski półfrancuskie
2. Kolorowy szaszłyk z ryżem
3. Żeberka na kapuście
4. Sałatka grecka
5. Krokietki ziemniaczane

#### Zupa:

Barszcz czerwony

W cenie zapewniamy: owoce, wodę, napoje niegazowane, napoje gazowane, dekorację sali i opakowania na wynos.

Dla dzieci zapewniamy dmuchany zamek lub animacje.

TORT WE WŁASNYM ZAKRESIE lub MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA PRZEZ LOKAL

#### Koszt dzieci:

Dzieci do 5 lat – 60zł

Dzieci od 5 do 10 lat – 110zł

*\*Cena obowiązuje w 2024 roku. W kolejnych latach zakładamy możliwość podwyżki..*

- Ilość osób:
- Godzina rozpoczęcia przyjęcia:
- Godzina podania obiadu/kolacji:
- Kolor obrusa:
- Kolor serwetek:
- Kolor bieżnika:
- Miejsce w lokalu(sala):
- Serwis kawowy:
- Tort:
- Prosecco na start:
- Termin rozliczenia:
- Faktura Vat (dane):
- Dodatkowo: