

Komunia 2019

- ❖ **Menu I od 129 zł /1 osoba.** Serwowane: przystawka, zupa, danie główne. Deser i owoce na półmiskach (*wybór ciast domowych*). Kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane – bez limitu do 4 godz.
- ❖ **Menu II od 155 zł /1 osoba.** Zimna płyta (*5-6 rodzajów przekąsek na półmiskach*) uzupełniana przez 4 godz. Serwowane: zupa, danie główne. Deser i owoce na półmiskach (*wybór ciast domowych*) . Kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane – bez limitu do 4 godz.
- ❖ **Menu III od 180 zł /1 osoba.** Zimna płyta (*7-8 rodzajów przekąsek na półmiskach*) uzupełniana przez 4 godz. Serwowane: zupa, danie główne. Deser i owoce na półmiskach. Gorące drugie danie na półmiskach (np. pierogi i barszcz). Kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane – bez limitu do 4 godz.

Podane wyżej ceny dotyczą grup od 20 do 50 osób. Minimalna liczba osób: 15.
W przypadku grup powyżej 50 os. dodatkowa opłata w wys. 20 zł/1 os.
Mniejsze grupy – cena ustalana indywidualnie.

W cenie: białe obrusy, kwiaty, dekoracja krzesła dziecka komunijnego.
Do rachunku zostanie doliczony 10% serwis

Menu do wyboru

Przystawki serwowane:

Tortilla z kurczakiem i warzywami z patelni po meksykańsku
Naleśniki ze szpinakiem i fetą oraz łososiem

Przystawki na półmiskach:

Wędliny i mięsa pieczone (wędliny: szynka, polędwica, salami; pieczone: schab karkowy, szynka wieprzowa, boczek, paszтет)

Schab po warszawsku

Schab w galarecie ze śliwką

Jajka faszerowane

Śledź w leju z cebulką

Sałata grecka z fetą i oliwkami

Sałatka hawajska (seler naciowy, ananas, kurczak wędzony, kukurydza, papryka, majonez)

Sałatka gyros

Sałatka brokułowa

Sałatka jarzynowa

Musztarda, ćwikła, chrzan, masło, pieczywo

Zupy:

Domowy rosół z kury z makaronem

Żurek po staropolsku z białą kiełbasą i jajkiem

Zupa krem z pomidorów z dodatkiem śmietany i świeżej bazylii
Zupa krem z batatów z chipsem z boczku

Dania główne:

Schab karkowy pieczony w sosie pieczarkowym
Dorsz pieczony w sosie cytrynowo koperkowym
Pierś z kurczaka w sosie Dijon
Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym
Kotlet de volaille
Domowe pierogi mięsne lub ruskie

Dodatki do dań głównych:

Kluski śląskie
Pyzy z okrasą
Ziemniaki z wody
Ziemniaczki opiekane
Kasza gryczana
Frytki

Domowe ciasta:

Szarlotka
Sernik pieczony z kokosową pianką
Sernik na zimno z owocową galaretką i owocami sezonowymi
Bakaliowy makowiec
Krucze babeczki z kremem budyniowym i owocami
Krucze babeczki z kremem kajmakowym i bakaliami

Dzieci do lat 6. – 50% ceny pakietu wyjściowego.

Na życzenie: tort komunijny; menu dla dzieci; menu wegetariańskie

Zapraszam do kontaktu

Katarzyna Wicha-Gajek
Tel. : + 48 731 009 113
eventy@montaclubcom.pl