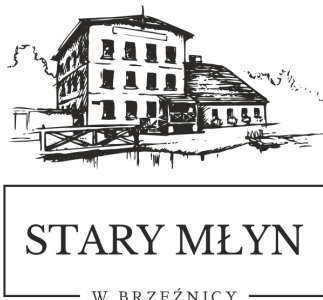




Oferta Komunijsna

☛ Ważne informacje

Przyjmujemy przyjęcia na **minimalną liczbę 20 OSÓB PEŁNOPLATNYCH.**

Ceny posiłków dla dzieci wynoszą:

- ❖ do lat 3: gratis
- ❖ od 3 do 7 lat: 50% ceny
- ❖ powyżej 7 lat: 100% ceny

Na sali znajdują się klasyczne stoły okrągłe, mieszczące nie mniej jak 10 i nie więcej jak 12 osób.

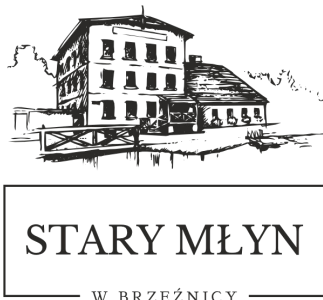
Koszt kwiatów i elementów dekoracyjnych na stół wynosi 150 zł / 1 stół - opłata obowiązkowa.

Koszt rozrywek dla dzieci typu dmuchana zjeżdżalnia i plac zabaw wynosi około 350 zł w zależności od ilości przyjęć w danym dniu - opłata obowiązkowa.

Nie przyjmujemy tortów i słodkości przywiezionych z zewnątrz.

Aby zarezerwować termin zapraszamy do wpłaty zaliczki w wysokości 300 zł osobiście w Starym Młynie. Tylko wpłata zaliczki gwarantuje rezerwację terminu przyjęcia.





☛ *Propozycja menu 1*

Obiad

Zupa: do uzgodnienia w tygodniu przyjęcia w celu dopasowania rodzaju zupy do pogody.

Drugie dania:

- ❖ Kociołek po chłopsku w kamionkach
- ❖ Ravioli sezonowe
- ❖ Łosoś z pieca w sosie mango
- ❖ Eskalopki drobiowe w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ❖ ziemniaczki gotowane | ❖ ziemniaczki opiekane w ziołach |
| ❖ kluski ziemniaczane gnocchi | ❖ kluseczka izraelska |
| ❖ ryż basmati z warzywami | ❖ kasza pęczak z warzywami |
| ❖ kasza gryczana z pieczarkami | ❖ kasza bulgur z soczewicą czarną |

Surówki: Zestaw surówek

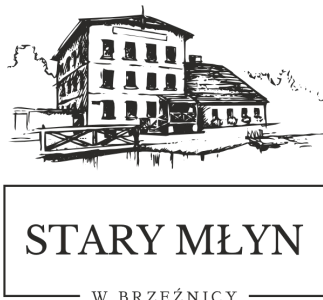
Zakąski

- ❖ roladki z szynki z jajkiem i kiełkami
- ❖ śledź po młyńsku z piklami domowymi
- ❖ selekcja pieczonych mięs i wędlin własnego wyrobu : boczek / polędwica pieczona / polędwiczka dojrzewająca w soli / pasztet / smalec
- ❖ sałatka z pieczonym kurczakiem i parmezanem

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ domowa lemoniada według naszej receptury na soku z cytryny w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną i kwiatami

220 zł na osobę



☛ Propozycja menu 2

Obiad

Zupa: do uzgodnienia w tygodniu przyjęcia w celu dopasowania rodzaju zupy do pogody.

Drugie dania:

- ❖ Wołowina po burgundzku w sosie na bazie czerwonego wina
- ❖ Kopytka nadziewane kozim serem i truflami podane z puree z gruszki
- ❖ Udko z kaczki duszone z dodatkiem śliwek węgierek, podane na kapuście
- ❖ Sandacz na warzywach z sosem cytrynowym z kaparami

Dla dzieci:

- ❖ nuggetsy drobiowe

Dodatki (3 do wyboru):

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ❖ ziemniaczki gotowane | ❖ ziemniaczki opiekane w ziołach |
| ❖ kluski ziemniaczane gnocchi | ❖ kluseczka izraelska |
| ❖ ryż basmati z warzywami | ❖ kasza pęczak z warzywami |
| ❖ kasza gryczana z pieczarkami | ❖ kasza bulgur z soczewicą czarną |

Surówki: Zestaw surówek

Zakąski

- ❖ tatar wołowy z cebulą i ogórkiem z chrustem ziemniaczanym i majonezem
- ❖ tarty o różnych smakach (ilość tart zależna od ilości osób na przyjęciu)
- ❖ selekcja pieczonych mięs i wędlin własnego wyrobu : boczek / polędwica pieczona / polędwiczka dojrzewająca w soli / pasztet / smalec
- ❖ selekcja różnorodnych serów z konfiturą własnej receptury: sery regionalne / sery pleśniowe / sery dojrzewające / sery podpuszczkowe
- ❖ sałatka z pomidorami, mozzarellą, szynką parmeńska, żurawiną i brzoskwiniami
- ❖ śledź po młyńsku z piklami domowymi

Napoje

- ❖ kawa, herbata
- ❖ domowa lemoniada według naszej receptury na soku z cytryny w karafkach
- ❖ czysta woda z cytryną i kwiatami

240 zł na osobę