

**PROPOZYCJA MENU**  
**KOMUNIA**  
**WARIANT I**

*(czas trwania 4-5 h)*

**Aplauz**  
SALA BANKIETOWA

**Danie I** – zupa, podana w wazach na każdym stole

*(do wyboru jedna pozycja z poniższych)*

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella (opcjonalnie wegetariańska)

**Danie II** – danie główne, podane na półmiskach na każdym stole

*(do wyboru dwie pozycje spośród podanych):*

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- tradycyjny schab panierowany
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym

**Dodatki** - dodatki do dania głównego

*(min. dwie pozycje spośród podanych):*

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki

**Deser** - do wyboru jedna pozycja spośród:

- mus jabłkowo-gruszkowy z kruszonką *(na ciepło)*
- leśny mus z gałką lodów i miętą

**Napoje zimne** - na stołach podczas uroczystości

*(uzupełniane wg potrzeby)*

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

**Napoje gorące** - dostępne na stołach szwedzkich

*(uzupełniane wg potrzeby)*

Koszt: 120 zł/os. (+/- 10% do 31.10.2022 r.)

Koszt: 140 zł/os. (+/- 15% od 01.11.2022 r. do 30.06.2023 r.)

PROPOZYCJA MENU  
**KOMUNIA**  
**WARIANT II**

*(czas trwania 5-6 h)*

*Aplauz*  
SALA BANKIETOWA

**Danie I** – zupa, podana w wazach na każdym stole

*(do wyboru jedna pozycja z poniższych)*

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella (opcjonalnie wegetariańska)

**Danie II** – danie główne, podane na półmiskach na każdym stole

*(do wyboru dwie pozycje spośród podanych):*

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- tradycyjny schab panierowany
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym

**Dodatki** - dodatki do dania głównego

*(min. dwie pozycje spośród podanych):*

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki

**Deser** - do wyboru jedna pozycja spośród:

- mus jabłkowo-gruszkowy z kruszonką *(na ciepło)*
- leśny mus z gałką lodów i miętą

**Zimna płyta**

- półmiski mięs pieczonych i wędlin
- pomidor w sosie czosnkowym z serem mozzarella
- sałatka hawajska z kurczakiem
- mini kanapeczki z pastami *(mix)*

**Napoje zimne** - na stołach podczas uroczystości

*(uzupełniane wg potrzeby)*

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

**Napoje gorące** - dostępne na stołach szwedzkich

*(uzupełniane wg potrzeby)*

Koszt: 160 zł/os. (+/- 10% do 31.10.2022 r.)

Koszt: 180 zł/os. (+/- 15% od 01.11.2022 r. do 30.06.2023 r.)

# PROPOZYCJA MENU

## KOMUNIA

### WARIANT III

**Danie I** – zupa, podana w wazach na każdym stole  
*(do wyboru jedna pozycja z poniższych)*

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella (opcjonalnie wegetariańska)

**Danie II** – danie główne, podane na półmiskach na każdym stole  
*(do wyboru dwie pozycje spośród podanych):*

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- tradycyjny schab panierowany
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym

**Dodatki** -  *dodatki do dania głównego*  
*(min. dwie pozycje spośród podanych):*

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki

**Deser** -  *do wyboru jedna pozycja spośród:*

- mus jabłkowo-gruszkowy z kruszonką *(na ciepło)*
- leśny mus z gałką lodów i miętą

**Danie III** – danie ciepłe  
*(do wyboru jedna pozycja spośród podanych):*

- zupa meksykańska
- Boeuf Stroganow

### Zimna płyta

- półmiski mięs pieczonych i wędlin
- śledź z żurawiną
- pomidor w sosie czosnkowym z serem mozzarella
- sałatka hawajska z kurczakiem
- roladki z ciasta francuskiego z szynką i serem mozzarella
- mini kanapeczki z pastami *(mix)*

**Napoje zimne** -  *na stołach podczas uroczystości*  
*(uzupełniane wg potrzeby)*

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

**Napoje gorące** -  *dostępne na stołach szwedzkich*  
*(uzupełniane wg potrzeby)*

Koszt: 200 zł/os. (+/- 10% do 31.10.2022 r.)

Koszt: 220 zł/os. (+/- 15% od 01.11.2022 r. do 30.06.2023 r.)