



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

PRZYKŁADOWE MENU

PROPOZYCJA 1

PRYZYSTAWKA

Krem z buraka ekologicznego z ananasek i espumą tymiankową
lub

Sałatka z kozim serem zapiekanyk na grzance, z sosek musztardowo-miodowym

DANIE GŁÓWNE

Filet z gęsi Sous-Vide marynowany w ziołak podany z coulis z pieczonej papryki, frittatk z brokułóvk oraz grillowaną cukinią
lub

Filet z pstrągak z sosek pomarańczowym, podany na szpinaku oraz z ziemniakami sauté

DESER

Gorące ciastko czekoladowe z lodami waniliowymi i sosek malinowym
lub

Rozmarynowe Crème Brûlée

W cenie każdej propozycji jest uwzględniona woda i kawa lub herbata.

Do każdej propozycji jest podawane ciepłe pieczywo.

Na Państwa życzenie przygotujemy specjalne menu dla najmłodszych uczestników.

PROPOZYCJA 2

PRZYSTAWKA

Tatar z marynowanego pstrąga z ogórkiem, kwaśną śmietaną i kawiozem z łososia
lub
Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem.

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z kremowym sosem borowikowym, podana z ziemniakami
au gratin oraz grillowanymi szparagami
lub
Filet z łososia norweskiego z sosem śmietanowo-szafranowym, podany z purée
z selera i karmelizowaną pomarańczą

DESER

Panacotta kawowa z likierem Bailey's
lub
Tarta cytrynowa z sosem truskawkowym i świeżymi owocami

PROPOZYCJA 3

PRZYSTAWKA

Krem ze szpinaku z jajkiem poché i pudrem z szynki parmeńskiej
lub
Sałatka z fileta z kaczki, pieczona gruszka oraz malinowe vinaigrette

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka cielęca podana z sosem z zielonego pieprzu, puree z batatów,
oraz groszkiem cukrowym
lub
Filet z dorady przekładany ciastem francuskim z sosem malinowym
oraz frytowanymi pomidorkami cherry

DESER

Semifreddo kolendrowe z sosem angielskim oraz świeżymi owocami
lub
Mi-cuit czekoladowy z lodami ananasowymi z bazylią, oraz salsą z ananasa

W cenie każdej propozycji jest uwzględniona woda i kawa lub herbata.
Do każdej propozycji jest podawane ciepłe pieczywo.

Na Państwa życzenie przygotujemy specjalne menu dla najmłodszych uczestników.