



Menu Komunia / Chrzcziny

## Propozycja I

### Bufet Gorący

**ZUPA - 250 ml / osoba (jedna propozycja do wyboru dla całej grupy)**

bulion staropolski / makaron naleśnikowy / warzywa concasse / zielona trybula  
krem z sycylijskich pomidorów / pesto bazyliowe / kwaśna śmietana  
chłodnik litewski na botwince / szczypiorek / koperek / jajko

**DANIA GŁÓWNE - 400 gram / osoba (mix asortymentu)**


kurczak zagrodowy / szynka serrano / zielone szparagi / szalwia / sos camembert  
szynka z prosięcia / konfitura z czerwonej cebuli / sos dor-blue  
ratatuj warzywne / pomidory / lubczyk / wędzona papryka  
królewskie warzywa sezonowe / emulsja maślana / prażone płatki migdałów  
ziemniaki opiekane z ziołami śródziemnomorskimi / wędzona papryka

**DANIE GORĄCE DLA DZIECI - 300 gram / osoba**


nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych / kulki ziemniaczane / marchewka baby w  
miodzie z kawałkami pomarańczy

### Bufet Zimny

**SAŁATKI - 140 gram / osoba (mix asortymentu)**

sałatka cesar / sałata rzymska / kurczak / parmezan / sos anchois / grzanki ziołowe  
sałatka grecka / feta / pomidory / czerwona cebula / oliwki / sos winegret 

**PRZEKĄSKI - 240 gram / osoba (przekąski 4 sztuk / osoba + 60 gram /osoba deska  
mięś pieczystych)**

kompozycja tradycyjnie pieczonych mięs i pasztetów / pikle + selekcja pieczywa  
schab marynowany w cydrze / mus figowy / pieczony por  
mini burger wołowy / ogórek kiszony / ser cheddar / pomidorek cherry / sos z suszonych  
pomidorów  
tatar z łososia / ogórek zielony / czerwona cebula / jajeczko przepiórcze / pumpernikiel  
roladka szpinakowa / kremowy serek śmietankowy / suszony pomidor   
summer rolls / nowalijki / dip jogurtowo-szczypiorkowy







**DESERY - 2 sztuki / osoba (mix asortymentu)**

mini tarta cytrynowa z kremem lemon curd / opalana włoska beza / kawior pomarańczowy /  
tymianek  
aksamitny sernik / biała czekolada  
mus z czarnego bzu / pana cotta śmietankowa / konfitura z owoców leśnych  
ptyś croumble / mascarpone

## Propozycja II

### Bufet Gorący

**ZUPA - 250 ml / osoba (jedna propozycja do wyboru dla całej grupy, powyżej 30 osób -  
dwie pozycje do wyboru)**

rosół z perliczki / makaron domowy / warzywa concasse / liście trybuli  
flaczki z bocznika / świeży imbir / wędzona papryka  
krem z borowików / oliwa tymiankowa / chrust ziołowy   
krem z zielonych szparagów / mini focaccia/ oliwa truflowa \* propozycja sezonowa   
chłodnik litewski na botwince / dymka / koper / jajko

**DANIA GŁÓWNE - 400 gram / osoba (mix asortymentu)**



pieczona kaczka / sos cydrowo-tymiankowy  
połudwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami / zielone szparagi / sos  
śmietanowo - ziołowy  
ravioli szpinakowe / bawola ricotta / sos dor blue / prażone orzechy  
gnocchi w emulsji maślano-szałwiowej  
mini buraczki z miodem i balsamico

**DANIE GORĄCE DLA DZIECI - 300 gram / osoba**

sznycel z indyka / kopytka na maśle klarowanym / domowa mizeria

### Bufet Zimny



**SAŁATKI - 140 gram / osoba (mix asortymentu)**

sałatka z grillowanymi warzywami / fasolka szparagowa / balsamico / mozzarella   
mix sałat / pomarańcza / pieczony burak / prażone orzechy dressing miodowo-imbirowy 





**PRZEKĄSKI - 240 gram / osoba (przekąski 4 sztuk / osoba + 60 gram /osoba deska mięs pieczystych)**

kompozycja tradycyjnie pieczonych mięs i pasztetów / pikle + selekcja pieczywa  
szynka serrano / mus figowy / rukola  
rostbef wołowy / karmelizowana śliwka / rukola / mus serowy z ziołami  
mini burger z pieczoną kaczką / szynka serrano / ser cheddar / chutney pomarańczowy  
łosoś gravlax marynowany w soku z buraka / pumpernikiel / kawior / jajko przepiórcze  
trufle z koziego sera / pestki słonecznika / żurawina / mus mango   
mini caprese / pesto bazyliowe / grillowana cukinia 

**DESERY - 2 sztuki / osoba (mix asortymentu)**

ptasie mleczko pomarańczowe / truskawki / galaretka cytrynowa  
aksamitny sernik / biała czekolada  
tarta z kremem waniliowym / owoce sezonowe  
ice pops waniliowy / mus malinowy / biała czekolada / kruszonka owocowa

PROPOZYCJA  
ZESTAW  
I

**189 zł netto**

PROPOZYCJA  
ZESTAW  
II

**219 zł netto**

**PROPOZYCJE DODATKOWE**

- ★ Krzesło materiałowe + pokrowiec - 22 zł netto
- ★ Krzesło plastikowe - 22 zł netto
- ★ Stolik koktajlowy + pokrowiec - 45 zł netto
- ★ Stół okrągły 180 cm z obrusem - 65 zł netto
- ★ Stół prostokątny 180 cm x 80 cm z obrusem - 45zł netto

**PROPOZYCJE DODATKOWE**

- ★ Namiot 3x6 m - 450 zł netto
- ★ Namiot 3x3 m - 300 zł netto
- ★ Podłoga do namiotów -wyceniana indywidualnie
- ★ Tort - 22 zł netto / osoba
- ★ Koszt logistyki - ustalany indywidualnie po ustaleniu szczegółów przyjęcia
- ★ Serwis kelnerski - 1 kelner do 20 osób do 5 h - 300 zł netto
- ★ Opcja serwowana wyceniana indywidualnie

