



Propozycja menu na przyjęcie komunijne

Przekąski zimne:

- półmisek mięs pieczonych i pasztetów
- deska serów z krakersami i owocami
- rostbef pieczony z sosem francuskim
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i serkiem cytrynowym
- marynowane płatki kurczaka z grejpfrutem i parmezanem na rukoli
- bakłażan z grilla z mozzarellą i pomidorami w sosie pesto

Sałatki:

- sałatka z kurczakiem, serem brie i grillowanym ananasem
- mix sałat z cykorii z serem pleśniowym

Obiad:

- bulion z kołdunami ręcznie robionymi
- krem z warzyw z grzankami ziołowymi
- polędwiczki wieprzowe w sosie camembert i musztardą dijon
- filet z kurczaka nadziewany mozzarellą, bazylią i pomidorami w sosie bazyliowym
- łosoś pieczony w sosie porowym na białym winie
- ziemniaki opiekane/ gratine ziemniaczane/risotto z warzywami
- gratine kalafiorowe/ bukiet surówek

Menu dla dzieci:

- paluszki z piersi kurczaka w chrupiącej panierce
- ziemniaki opiekane
- marchewka baby/mizeria

Desery:

- kruche babeczki z owocami egzotycznymi
- patery filetowanych owoców
- brownie
- sernik domowy
- tort

Napoje:

- kawa z ekspresu (cukier biały i brązowy, śmietanka)
- herbata Dilmah (różne smaki do wyboru, cukier biały i brązowy, cytryna, miód)
- woda mineralna (gazowana i niegazowana)
- soki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)