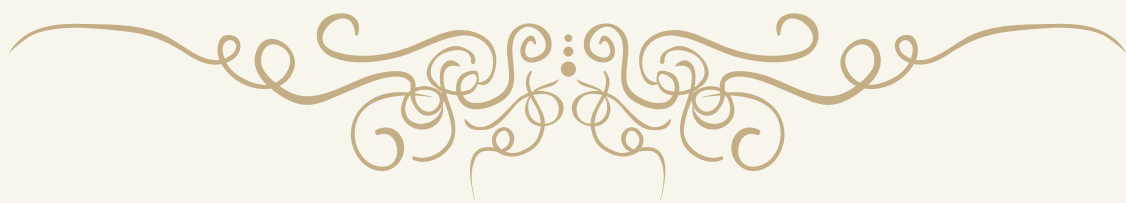




*Menu komunijne
2024r.*



*Czas trwania uroczystości
od 3 do 5 godzin.*

Podane ceny zawierają:

- wynajem sali,*
- obsługę kelnerską,*
- subtelne przystrojenie stołu,*
- napoje zimne i gorące:
kawa, herbata.*



MENU I

CENA 150 ZŁ/OSOBE

ZUPA SERWOWANA:

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY
Z DOMOWYM MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE:

MARYNOWANE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE
W SOSIE PIECZARKOWYM,
ROLADKI DROBIOWE W ZŁOCISTEJ SKORUPCE,
ZIEMNIAKI GOTOWANE/PIECZONE (ZIEMNIAKI
MŁODE SEZONOWO), SOS PIECZENIOWY,
SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, RZODKIEWKI
I OGÓRKA, SURÓWKA Z MARCHEWKI
ORAZ MARYNOWANEGO SELERA.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

PÓŁMISEK WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH,
SAŁATKA Z FETĄ I OLIWKAMI,
PASZTET Z KACZKI W CIEŚCIE FRANCUSKIM,
PIECZYWO, MASŁO.



MENU II

CENA 170 ZŁ/OSOBE

ZUPA SERWOWANA:

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z DOMOWYM
MAKARONEM,
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANECZKAMI

DANIE GŁÓWNE:

PIECZONA KARKÓWKA W SOSIE Z BOROWIKÓW LUB KUREK,
ZRAZY WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM,
UDKO KURCZAKA FASZEROWANE GRILLOWANYMI WARZYWAMI
W SOSIE PAPRYKOWYM,
ZIEMNIAKI GOTOWANE/PIECZONE (ZIEMNIAKI
MŁODE SEZONOWO), PUREE ZIEMNIACZANE,
KASZA,
SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY,
RZODKIEWKI I OGÓRKA, SURÓWKA Z MARCHEWKI
I JABŁKA Z DODATKIEM RODZYNEK I KAWAŁKÓW
POMARAŃCZ, SURÓWKA Z MARCHEWKI
I MARYNOWANEGO SELERA.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

PÓŁMISEK WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH,
SAŁATKA Z FETA I OLIVKAMI,
PASZTET Z KACZKI W CIEŚCIE FRANCUSKIM,
TARTA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI,
TORTILLE SMAKOWE,
PIECZYWO, MASŁO.



MENU III

CENA 200 ZŁ/OSOBE

ZUPA SERWOWANA:

KREM Z POMIDORÓW Z LISTKIEM BAZYLI
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANECZKAMI

DANIE GŁÓWNE:

ŁOSOŚ PIECZONY NA MAŚLE Z KOPERKIEM, POREM
I POMIDORKAMI,

ZRAZY WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM,

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE OWINIĘTE BOCZKIEM W SOSIE
ŚMIETANOWYM,

ZIEMNIAKI GOTOWANE/PIECZONE (ZIEMNIAKI MŁODE
SEZONOWO), PUREE ZIEMNIACZANE, KASZA,

WARZYWA GOTOWANE,

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, RZODKIEWKI I OGÓRKA,

SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA Z DODATKIEM
RODZYNEK I KAWAŁKÓW POMARAŃCZY,

SURÓWKA Z MARCHEWKI ORAZ MARYNOWANEGO
SELERA.

ZIMNE PRZEKĄSKI:

PÓLMISEK WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH,

SALATKA Z FETA I OLIWKAMI,

TARTA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI,

TORTILLE SMAKOWE,

GALARETKI DROBIOWE,

PIECZYWO, MASŁO.



SŁODKOŚCI

DOMOWE WYPIEKI
LUB
CIASTA I DESERY Z CUKIERNI

2 PORCJE NA OSOBĘ
40 ZŁ

ALKOHOL

WÓDKA
BOCIAN BIAŁY 0,5L / 49 ZŁ
BELVEDERE 0,5L / 159 ZŁ

WHISKY
BALLANTINE'S 0,5L / 75 ZŁ
CHIVAS REGAL 12YO 0,7L / 99 ZŁ

Restauracja&Apartamenty KaJo
ul. Niedziałkowskiego 14, Świdwin

Restauracja tel. 730 803 403
Menagerka restauracji tel. 535 945 925

