

## Przykładowa propozycja menu komunijnego:

### Zupa (do wyboru jedna pozycja):

Tradycyjny rosół z domowym makronem  
Bulion z kaczki z lanymi kluseczkami  
Krem szparagowy z tymiankowymi grzankami

### Danie główne (półtorej porcji na osobę):

Śląska rolada wołowa  
Połudwiczki wieprzowe w sosie grzybowym  
Pierś drobiowa faszerowana serem pleśniowym

### Dodatki ziemniaczane i warzywne:

Kluski śląskie/ziemniaki pieczone/ziemniaki gotowane z świeżym koprem  
Modra kapusta/marchewka z brzoskwinia/buraczki smażone na maśle

### Deser:

Lodowy pucharek z musem malinowym  
Ciasta (sernik, jabłecznik, biszkoptowe z owocami)  
Pater świeżych owoców  
Tort śmietankowy z wiśniami

### Napoje:

Kawa, herbata bez ograniczeń  
Soki owocowe, woda bez ograniczeń

### Zimna płyta:

Pater wędlin i mięs pieczonych  
Pater serów żółtych i pleśniowych  
Pater świeżych warzyw  
Paszтет pieczony z dodatkiem żurawiny  
Pomidory z mozzarellą w sosie vinegree  
Sałata grecka z serem feta i oliwkami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Jajka nadziewane musami  
Tymbaliki drobiowe  
Śledziki w śmietanie z dodatkiem jabłka  
Pieczywo mieszane, masła smakowe

**Kolacja (do wyboru jedna pozycja):**

Camembert w cieście francuskim na bukiecie kolorowych sałat  
Bigos myśliwski w borowikami  
Kiszony barszczyk z pasztecikiem

**Cena menu wynosi 150 Zł/osobę dorosłą**

**Wyżej przedstawiona cena zawiera:**

Możliwość wynajęcia sali na wyłączność bez ograniczenia czasowego  
Dekorację stołów w świeże kwiaty  
Możliwość zakupu wina do obiadu z rabatem  
Dzieci do lat 7 wraz osobą przyjmującą komunie – 50% ceny głównej.