



Stociak
*** HOTEL & BROWAR

MENU KOMUNIJNE 2019 r.

WARIANT I - cena 105 zł/os

Zupa – rosół domowy z makaronem

Danie główne – mięsa na paterach (2,0 porcje/os)

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Filet drobiowy nadziewany pieczarkami i żółtym serem

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem

Sos ciemny pieczeniowy, drugi jasny – pieczarkowy.

Surówki:

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

Napoje: niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach oraz gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana. Wszystko bez ograniczeń do końca uroczystości.

Kawa podana w dzbankach, **ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe). Wszystko serwowane na stół główny.

Herbata, owoce wystawione na stoliku bocznym.

Deser lodowy: dwie gałki lodów (do wyboru trzy smaki) z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

Dzieci w wieku:

- 0-3 lat – gratis
- 3- 6 lat – 50% ceny
- Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



Stociak
*** HOTEL & BROWAR

WARIANT II – cena 130 zł/os

Zupa – rosół domowy z makaronem

Danie główne – mięsa na paterach (2,0 porcje/os)

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Filet drobiowy nadziewany pieczarkami i żółtym serem
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej przeplatany boczkiem

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem

Sos ciemny pieczeniowy, drugi jasny – pieczarkowy.

Surówki:

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

Napoje: niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach oraz gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana. Wszystko bez ograniczeń do końca uroczystości.

Kawa podana w dzbankach, **ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe). Wszystko serwowane na stół główny.

Herbata, owoce wystawione na stoliku bocznym.

Deser lodowy: dwie gałki lodów (do wyboru trzy smaki) z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

Zimna płyta:

- Patery mięs i terin – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczek rolowany, schab z suszonymi owocami, golonka nadziewana warzywami, roladki kolorowe różnych smaków z mięsa mielonego z dodatkami pieczarek, oliwek, papryki, pomidorów susz. itp.)
- Deski serów pleśniowych i twardych
- Koreczki caprese i bankietowe
- Salatka jarzynowa i grecka
- Jajka faszerowane pastą chrzanową
- Śledź w oleju
- Pieczywo

Dzieci w wieku: 0-3 lat – gratis, 3- 6 lat – 50% ceny. Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



Słociań
*** HOTEL & BROWAR

WARIANT III – cena 155 zł/os

Zupa – rosół domowy z makaronem

Danie główne – mięsa na paterach (2,5 porcji/os)

- Rolada śląska wołowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Filet drobiowy nadziewany pieczarkami i żółtym serem
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej przeplatany boczkiem
- De volay – roladka drobiowa z masłem ziołowym

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem

Sos ciemny pieczeniowy, drugi jasny – pieczarkowy.

Surówki:

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

Napoje: niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach oraz gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana. Wszystko bez ograniczeń do końca uroczystości.

Kawa podana w dzbankach, **ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe), ciasteczka – wypieki domowe. Wszystko serwowane na stół główny.

Herbata, owoce wystawione na stoliku bocznym.

Deser lodowy: dwie galki lodów (do wyboru trzy smaki) z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

Zimna płyta:

Patery mięs i terin – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczek rolowany, schab z suszonymi owocami, golonka nadziewana warzywami, roladki kolorowe różnych smaków z mięsa mielonego z dodatkami pieczarek, oliwek, papryki, pomidorów susz. i tp.)

Deski serów pleśniowych i twardych

Koreczki caprese i bankietowe

Salatka jarzynowa, grecka i gyros

Koreczki z parówek zapiekanych w cieście francuskim

Galaretki drobiowe

Śledź w oleju

Jajka faszerowane pastą chrzanowym

Pomidory śliwkowe faszerowane pastą z dodatkami fety

Pieczyno

Kolacja: Barszcz czerwony podany w dzbankach, krokiet z żółtym serem i pieczarkami.

Dzieci w wieku: 0-3 lat – gratis, 3- 6 lat – 50% ceny. Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



MENU KOMUNIJNE 2020 r.

WARIANT I - cena 110 zł/os

Zupa – rosół domowy z makaronem

Danie główne – mięsa na paterach (2,0 porcje/os)

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Filet drobiowy nadziewany pieczarkami i żółtym serem

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem

Sos ciemny pieczeniowy, drugi jasny – pieczarkowy.

Surówki:

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

Napoje: niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach oraz gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana. Wszystko bez ograniczeń do końca uroczystości.

Kawa podana w dzbankach, **ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe). Wszystko serwowane na stół główny.

Herbata, owoce wystawione na stoliku bocznym.

Deser lodowy: dwie gałki lodów (do wyboru trzy smaki) z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

Dzieci w wieku:

- 0-3 lat – gratis
- 3- 6 lat – 50% ceny
- Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



WARIANT II – cena 135 zł/os

Zupa – rosół domowy z makaronem

Danie główne – mięsa na paterach (2,0 porcje/os)

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Filet drobiowy nadziewany pieczarkami i żółtym serem
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej przeplatany boczkiem

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem

Sos ciemny pieczeniowy, drugi jasny – pieczarkowy.

Surówki:

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

Napoje: niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach oraz gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana. Wszystko bez ograniczeń do końca uroczystości.

Kawa podana w dzbankach, **ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe). Wszystko serwowane na stół główny.

Herbata, owoce wystawione na stoliku bocznym.

Deser lodowy: dwie gałki lodów (do wyboru trzy smaki) z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

Zimna płyta:

- Paterki mięs i terin – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczek rolowany, schab z suszonymi owocami, golonka nadziewana warzywami, roladki kolorowe różnych smaków z mięsa mielonego z dodatkami pieczarek, oliwek, papryki, pomidorów susz. itp.)
- Deski serów pleśniowych i twardych
- Koreczki caprese i bankietowe
- Salatka jarzynowa i grecka
- Jajka faszerowane pastą chrzanową
- Śledź w oleju
- Pieczywo

Dzieci w wieku: 0-3 lat – gratis, 3- 6 lat – 50% ceny. Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



WARIANT III – cena 160 zł/os

Zupa – rosół domowy z makaronem

Danie główne – mięsa na paterach (2,5 porcji/os)

- Rolada śląska wołowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Filet drobiowy nadziewany pieczarkami i żółtym serem
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej przeplatany boczkiem
- De volay – roladka drobiowa z masłem ziołowym

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem

Sos ciemny pieczeniowy, drugi jasny – pieczarkowy.

Surówki:

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

Napoje: niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach oraz gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana. Wszystko bez ograniczeń do końca uroczystości.

Kawa podana w dzbankach, **ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe), ciasteczka – wypieki domowe. Wszystko serwowane na stół główny.

Herbata, owoce wystawione na stoliku bocznym.

Deser lodowy: dwie galki lodów (do wyboru trzy smaki) z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

Zimna płyta:

Patery mięs i terin – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczek rolowany, schab z suszonymi owocami, golonka nadziewana warzywami, roladki kolorowe różnych smaków z mięsa mielonego z dodatkami pieczarek, oliwek, papryki, pomidorów susz. i tp.)

Deski serów pleśniowych i twardych

Koreczki caprese i bankietowe

Salatka jarzynowa, grecka i gyros

Koreczki z parówek zapiekanych w cieście francuskim

Galaretki drobiowe

Śledź w oleju

Jajka faszerowane pastą chrzanowym

Pomidory śliwkowe faszerowane pastą z dodatkami fety

Pieczycwo

Kolacja: Barszcz czerwony podany w dzbankach, krokiet z żółtym serem i pieczarkami.

Dzieci w wieku: 0-3 lat – gratis, 3- 6 lat – 50% ceny. Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.