



## **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.



**Stociak**  
\*\*\* HOTEL & BROWAR

### **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:**

- 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
- Galaretki drobiowe
- Pieczywo

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



**Słociak**  
\*\*\* HOTEL & BROWAR

### **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), 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 po kaszubsku*

*Jajka faszerowane pastą chrzanowym*

*Pomidory śliwkowe faszerowane pastą z dodatkami fety*

*Pieczyno*

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

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