

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE w Restauracji Staroświeckiej

2019

Biało nakryty stół, kwiaty i blask świec,
symfonia smaków serwowanych potraw - to
radość spędzania tych radosnych chwil razem

Przykładowe propozycje menu na przyjęcie dla 1 osoby dorosłej

Przystawki:

Śledzik żurawiną

Pasztet z mięsiva na sałatach z konfiturą żurawinową

Sery na desce

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałata z cykorii, sera pleśniowego, gruszki oraz prażonych orzechów

Tatar wołowy z dodatkami

Pieczycwo mieszane/masło

Zupa

Krem z brokułów z kuleczkami ptysiowymi lub rosół drobiowy

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym z ziemniakami puree oraz wiosenną sałatą
z dresingiem polskim

Deser

Szarlotka z lodami

Napoje

Kawa/herbata 1 szt

Sok owocowy 0,5l

Woda niegazowana 0,5l

Menu 105zł osoba

+Serwis 10%

RESTAURACJA STAROŚWIECKA

Przystawki:

Pasztet z mięsiwa na sałatach z konfiturą żurawinową
Sery na desce
Sałata z cykorii, sera pleśniowego, gruszki oraz prażonych orzechów
Tymbaliki drobiowe
Różyczka z wędzonego łososia faszerowana musem serowo-cytrynowym
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Mini szaszłyki z sera mozzarella i pomidorów koktajlowych
Pieczywo mieszane/masło

Zupa

Francuska zupa cebulowa z grzaną z serem lub rosół drobiowy

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, z ziemniakami oraz wiosenną sałatą z dresingiem polskim

Deser

Mieszanka owoców na paterze
Szarlotka z lodami

Napoje

Kawa/herbata 1 szt
Sok owocowy 0,5l
Woda niegazowana 0,5l

Menu 110 zł osoba

+Serwis 10%

Przystawki:

Liście szpinaku z chrustem boczkowym, jajkiem na twardo oraz dresingiem
Wędliny na desce
Sery na desce z filetowanymi owocami
Melon owinięty szynką parmeńska
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Tatar wołowy z dodatkami
Śledzik w żurawinie
Pieczywo mieszane/masło

Przystawka gorąca

Camembert panierowany z żurawiną

Zupa

Flaczki staroświeckie z pieczywem lub rosół drobiowy

Danie główne

Grillowana pierś kurczaka zawijana w boczek na puree ziemniaczanym z sosem z kurek
podana z mieszanką sałat z dresingiem polskim

Bufet deserowy

Ciasta na paterze
Lody z owocami i polewą

Napoje

Kawa/herbata bez ograniczeń
Sok owocowy 0,5l
Woda niegazowana 0,5l

Menu 130 zł osoba

+Serwis 10%

RESTAURACJA STAROŚWIECKA

Przystawki:

Paszтет z mięsiwa na sałatach z konfiturą żurawinową
Liście szpinaku z chrustem boczkowym, jajkiem na twardo oraz dresingiem
Wędliny na desce
Sery na desce z filetowanymi owocami
Melon owinięty szynką parmeńska
Tymbaliki drobiowe
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Śledzik w żurawinie
Tortilla z kurczakiem, warzywami i sosem
Pieczywo mieszane/masło

Przystawka gorąca

Pieczarki po prowansalsku z cebulką, boczkiem w sosie winno - śmietanowym

Zupa

Flaczki staroświeckie z pieczywem lub rosół drobiowy

Danie główne

Kaczka pieczona podana z jabłkami, buraczkami zasmażanymi oraz ziemniaczkami puree

Deser

Mieszanka owoców na paterze
Ciasta na paterze
Tort śmietanowy z owocami

Napoje

Kawa/herbata bez ograniczeń
Sok owocowy 0,5l
Woda niegazowana 0,5l
Pepsi 0,5l

Menu 150 zł osoba

+Serwis 10%

MENU DLA DZIECKA

Przykładowa propozycja menu na przyjęcie dla dziecka

Zupa

Rosołek drobiowy z kluseczkami lub pomidorowa

Danie główne

Polędwiczki drobiowe w złocistej panierce z frytkami i mizerią z ogórka

Deser

Lody owocowe z bitą śmietaną i polewą czekoladową

Napoje

Sok owocowy 0,5l

Menu 40 zł osoba

+Serwis 10%

Dodatkowo dla dzieci:

Kanapeczki, koreczki, paluszki, ciasteczka 20 zł dziecko

Podane ceny zawierają obowiązujące stawki podatku VAT, obsługę kelnerską, podstawową dekorację stołu (delikatne bukiety, świece, serwetki, obrusy)

Do każdego z zastawów menu mogą Państwo dobrać każdą z pozycji znajdującą się w ogólnym menu naszych restauracji. Mamy nadzieję, że nasza oferta spełnia Państwa oczekiwania. Pragniemy zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i zmiany wedle Państwa życzeń. Istnieje możliwość organizacji przyjęcia w naszym letnim ogródku, uzależnione to będzie od warunków pogodowych.

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu.