

W roku 2020 zapraszamy do zorganizowania uroczystości Komunijnej w Małej Szwajcarii w Restauracji „WIDOK”. Pyszne jedzenie, profesjonalna obsługa i magia tego miejsca spowodują, że ten dzień zapamiętają Państwo na zawsze, a smak naszych potraw pozostanie na długi czas w Waszych myślach. Nasz Szef Kuchni Patrycjusz Twardowski przygotował dla Państwa 3 oferty obiadowe oraz 2 oferty kolacyjne, które swoim smakiem zachwycą Gości Komunijnych.

### Oferta I

#### **Zupa:**

Złocisty rosół z domowymi kluskami

#### **Danie główne:**

Cordon blue

Karkówka w sosie z czerwonej cebuli

Piersi z kaczki na sosie z pomarańczą

Ziemniaki z koperkiem

Kasza gryczana / Frytki

Marchewka duszona

Surówki sezonowe

#### **Deser:**

Mix ciast domowych

Owoce

Kawa/herbata w bufecie

#### **Napoje:**

Woda z cytrusami bez limitu

Kompot z owoców sezonowych bez limitu

Cena 110zł/osobę

### Oferta II

#### **Zupa:**

Żurek na własnym zakwasie z jajkiem

#### **Danie główne:**

De volaila z masłem i pietruszką

Schab duszony z figami

Pstrąg na sosie porowym z koperkiem

Ziemniaki z koperkiem

Kasza pęczak z warzywami / Frytki

Świeże sałaty z sosem winegret

Surówki sezonowe

#### **Deser:**

Mix ciast domowych

Owoce

Kawa/herbata w bufecie

#### **Napoje:**

Woda z cytrusami bez limitu

Kompot z owoców sezonowych bez limitu

Cena 120zł/osobę

### Oferta III

#### **Zupa:**

Krem z pieczonego ziemniaka z chipsem z boczku

#### **Danie główne:**

Rolada z indyka z zielonymi warzywami

Udziec z jelenia w sosie jałowcowym

Konfitowane udka z kaczki z żurawiną

Tradycyjne zrazy wołowe w sosie z borowikiem

Ziemniaki z koperkiem

Kasza pęczak z warzywami

Ziemniaki opiekane / Frytki

Świeże sałaty z sosem winegret

Surówki sezonowe

#### **Deser:**

Mix ciast domowych

Lody z owocami

Kawa/herbata w bufecie

#### **Napoje:**

Woda z cytrusami bez limitu

Kompot z owoców sezonowych bez limitu

Cena 140zł/osobę



## Kolacja I

### *Menu:*

*Roladka z indyka z ziołowym musem*

*Tartinki z kremowym wędzonym pstrągiem*

*Mus z dzika na grzance z pikantnym korniszonem*

*Tatar wołowy w stylu francuskim*

*Sakiewki ze schabu faszerowane porem z jajkiem*

*Salatka z kurczakiem i grillowanym ananasem*

*Pieczyno mieszane*

*Masło*

*Cena 45zł/osoba*

## Kolacja II

### *Menu:*

*Rolada z szynki wiejskim z musem borowikowym*

*Pstrąg wędzony z serkiem na pumperniku*

*Śledź na sałatce ziemniaczanej*

*Carpaccio z piersi kaczki z dresingiem musztardowo miodowym*

*Mini burgery z szarpaną wołowiną i karmelizowaną cebulą*

*Salatka z burakiem i kozim serem z prażonym słonecznikiem*

*Pieczyno mieszane*

*Masło*

*Cena 55zł/osoba*

*\*Każda oferta zawiera pokrowce na krzesła dla każdego Gościa, białe obrusy, białą elegancką zastawę, serwetki Komunijne, kwiaty przed solenizantem/solenizantką*

*\*Dodatkowo do oferty można dobrać:*

- Lody z owocami cena 10zł/osoba*
- Tort na masie pralinowej z owocami zalany musem z czekolady Belgijskiej, wykończony białą masą cukrową i wstążką. Cena 60zł/kg*
- Wino białe/czerwone półwytrawne cena 40zł*

*Dzieci do lat 10 -50% ceny*

*Dzieci do lat 3 bezpłatnie na kolanach rodziców*

