

MENU KOMUNIJNE 2027

**Pierwsza Komunia przy wspólnym stole.
Chwile, które zostają w pamięci.**

Zapraszamy do odkrycia trzech starannie skomponowanych propozycji menu, przygotowanych z myślą o wyjątkowości dnia Pierwszej Komunii Świętej. Każdy detal — od smaku po atmosferę — został dopracowany z najwyższą troską, by ten dzień pozostał w pamięci na zawsze. Oddajemy w Państwa ręce to, co najlepsze.

Trzy propozycje menu · Sezon 2027

MENU I – Menu Komunijne 2027r.

Zupa

Krem szparagowy z
grzankami
lub domowy rosół z
makaronem

Dania główne na półmiskach

(2 porcje/ osoba)

- Wolno gotowana karkówka w sosie własnym
- Tradycyjny de'volaille z masłem i nacią pietruszki
- Kotleciki drobiowe w złotej panierce pieczona
- Noga z kaczki w sosie mięsnym z żurawiną

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Pieczone ziemniaki
- Pyzy
- Warzywa gotowane w sosie maślanym
- Grillowane warzywa z serem feta i prażoną dynią
- Zestaw świeżych surówek sezonowych

Desery: mono porcje

2 porcje/osoba

- Brownie z musem czekoladowym z wiśniami
- Sernik z karmelem
- Mus z białej czekolady i mango

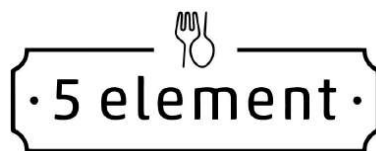
Tort komunijny
(zapewniają goście z
Cukierni na podstawie
paragonu)

Cena dodatkowo zawiera

- Dekorację kwiatową na stole
- Dekorację krzesła dziecka komunijnego

☐ **Cena menu za
osobę: 190 zł**





MENU II – Menu Komunijne z Zimnym Bufetem 2027r.

Przystawka

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, oliwą truflową i płatkami dojrzalego parmezanu

Zupa (1 do wyboru)

- Krem szparagowy z prażonymi migdałami i oliwą ziołową
- Tradycyjny domowy rosół z domowym makaronem
- Chłodnik litewski z szyjkami rakowymi

Dania główne na półmiskach (2,5 porcji/osoba)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z borowików leśnych
- Pieczona pierś z kaczki w aksamitnym sosie z czarnej porzeczki
- Tradycyjna rolada wołowa z boczkiem, cebulą i kiszonym ogórkiem
- Pieczony filet z łososia w sosie maślano-cytrynowym z ziołami

Dodatki do dań głównych

- Ziemniaki opiekane w rozmarynie i czosnku
- Delikatne aksamitne puree ziemniaczane
- Tradycyjne kluski śląskie
- Grillowane warzywa korzeniowe z ziołami

Mix sałat z cytrusami, orzechami i dressingiem malinowym

Zestaw świeżych surówek sezonowych

Desery – mono porcje (2 porcje/osoba)

- Mini tarta z kremem mascarpone i świeżymi owocami
- Mus z ciemnej czekolady z pistacjami
- Panna Cotta z domową konfiturą z malin
- Sernik baskijski z borówkami i białą czekoladą

(Tort komunijny zapewniają goście z Cukierni na podstawie paragonu)

Tradycyjny Zimny Bufet (dania zimne w formie bufetu / na stołach)

- Schab ze śliwką
- Karczek pieczony w ziołach
- Polędwiczka sous vide z kurkami
- Staropolski pasztet z żurawiną
- Tradycyjne śledzie w dwóch odsłonach (w oleju z cebulką oraz w śmietanie)

Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka grecka

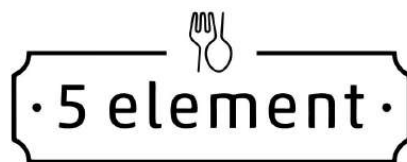
Dodatki

Domowy smalec ze skwarkami, ogórki kiszone i konserwowe, marynowane grzybki, chrzan, ćwikła, świeże pieczywo mieszane oraz masło

Cena dodatkowo zawiera

- Dekorację kwiatową na stole
- Dekorację krzesła dziecka komunijnego

☐ **Cena menu za osobę:
240 zł brutto**



MENU III – Menu Komunijne z Zimnym Bufetem i Daniem na Ciepło 2027r.

Serwowana przystawka

Łosoś gravlax, glony nori, avocado hass

Zupa serwowana (do wyboru)

- Tom yum z krewetkami i grzybami mun
- Krem pomidorowy z pesto i mascarpone

Dania na ciepło w bufecie: 2p/os

- Konfitowana kaczka w sosie z jabłkami
- Kurczak kukurydziany, sos zielonego groszku i kurek
- Pieczony łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim
- Gnocchi w sosie gorgonzola z orzechami i rukolą

Dodatki

- Domowe pyzy faszerowane jabłkiem
- Młode ziemniaki z koperkiem i masłem
- Szparagi w sosie holenderskim
- Zestaw surówek

Monoporcje 2szt/os

- Sernik mango-marakuja
- Mus z białej czekolady z prosecco z wiśniami
- Sablé z ganachem orzechowym

Tort komunijny (zapewniają goście z Cukierni na podstawie paragonu)

Deser lodowy na życzenie

Zimny bufet: 2p/os

- Rostbef sous vide, rukola, pumpernikiel
- Tatar wołowy, pikle, emulsja z żółtek
- Pierś z kaczki, salsa z truskawek i octu balsamicznego
- Grillowany tuńczyk, sałatka wakame, sezam
- Krewetka torpedo, mayo-sriracha
- Pierogi gyoza z warzywami
- Sałatka z pieczonym burakiem i serem halloumi
- Sałatka z kurczakiem cesar
- Masło, pieczywo

Ciepłe danie: 1p/os

Wołowina po burgundzku z kluskami

Cena dodatkowo zawiera

- Dekorację kwiatową na stole
- Dekorację krzesła dziecka komunijnego

☐ **Cena menu za osobę: 280zł brutto**