

Oferta
Przyjęcia komunijne
Dom Biesiadny „Bożenka”

Menu propozycja I

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawany z pieczonymi ziemniakami
Panierowane fileciki z kurczaką podawane z frytkami i ketchupem
Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z młodą kapustą
Delikatna pierś z kurczaką faszerowana serem i suszonymi pomidorami
w sosie koperkowym podawane z warzywami
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z puree z białych warzyw
Surówki sezonowe (2 rodzaje)

Deser:

Lody z bitą śmietaną i musem owocowym

Drugie podanie

Barszczyk z pasztecikiem

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi
Nuggets'y drobiowe z ketchupem i frytkami

Przekąski:

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą
Sałatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaką
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem

Ciasto w bufecie (2 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,
Soki owocowe
Woda z cytryną

Cena: 220 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

- tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja
- tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja
- soki 1l/ 15,00 zł
- napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba
- owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)
- tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).
Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Menu propozycja II

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawany z pieczonymi ziemniakami

Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i ketchupem

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z młodą kapustą

Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami

w sosie koperkowym podawane z warzywami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

podawane z puree z białych warzyw

Soczysty schab w sosie grzybowym podawany z buraczkami zasmażanymi

Surówkę sezonowe (3 rodzaje)

Deser:

Lody z bitą śmietaną i musem owocowym

Drugie podanie

Barszcz z pasztecikiem

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi

Nuggets'y drobiowe z ketchupem i frytkami

Przekąski:

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Schab po warszawsku w galarecie

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem

Salatką szynką parmeńską

Ciasto w bufecie (2,5 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Soki owocowe

Woda z cytryną

Cena*: 280 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja

-soki 1l/ 15,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba

-owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)

- tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia:

standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.



Menu propozycja III

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawany z pieczonymi ziemniakami
Panierowane fileciki z kurczaką podawane z frytkami i ketchupem
Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z młodą kapustą
Delikatna pierś z kurczaką faszerowana serem i suszonymi pomidorami
w sosie koperkowym podawane z warzywami
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z puree z białych warzyw
Pieczeń wieprzowa w sosie jasnym pieczeniowym
podawana z kłuskami śląskimi
Łosoś pieczony w sosie porowym z makaronem tagliatelle
Surówkę sezonowe (3 rodzaje)

Deser:

Lody z bitą śmietaną i musem owocowym

Drugie podanie

Barszcz z pasztecikiem

Soczysty schab w sosie grzybowym podawany z buraczkami zasmażanymi
Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi
Nuggets'y drobiowe z ketchupem i frytkami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem
Mini tatar wołowy na grzance
Schab po warszawsku w galarecie
Sałatką gyros
Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Soki owocowe

Woda z cytryną

Cena*: 250 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

- tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja
- tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja
- soki 1l/ 15,00 zł
- napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba
- owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)
- tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia:

standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.