



Oferta

Przyjęcia komunijne

Dom Biesiadny „Bożenka”

2023

Dom Biesiadny Bożenka

Przyjęcie komunijne (do 7 godzin)

Menu propozycja I

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem

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

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z pieczonymi ziemniakami

Dodatki: ziemniaki gotowane, surówkę sezonowe (2 rodzaje)

Deser:

Lody z bitą śmietaną i musem owocowym

Drugie podanie

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi

Nuggets'y drobiowe z ketchupem i frytkami

Przekąski (60%):

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaką

Mieszane sałaty z burakiem, orzechem włoskim, sosem balsamicznym, oprószone serem dojrzewającym

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: 185 zł/osoba*

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 12 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 14 zł/porcja

-napoje gazowane 1l/ 9,50 zł/ osoba

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

- tort okolicznościowy (80 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, świece, kompozycje ze świeżych kwiatów w sezonie letnim).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Dom Biesiadny Bożenka

Przyjęcie komuniyjne (do 7 godzin)
Menu propozycja II

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem

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

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z pieczonymi ziemniakami

Soczysty schab w sosie grzybowym podawany z buraczkami zasmażanymi

Dodatki: ziemniaki gotowane, surówki sezonowe (2 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 (60%):

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaką

Mieszane sałaty z burakiem, orzechem włoskim, sosem balsamicznym, oprószone serem dojrzewającym

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem

Salatką gyros

Ciasto w bufecie (2 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Soki owocowe

Woda z cytryną

Cena: 200 zł/osoba*

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 12 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 14 zł/porcja

-napoje gazowane 1l/ 9,50 zł/ osoba

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

- tort okolicznościowy (80 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, świece, kompozycje ze świeżych kwiatów w sezonie letnim).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Dom Biesiadny Bożenka

Przyjęcie komuniyjne (do 7 godzin)
Menu propozycja III

Pierwsze podanie

Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem

Panierowane fileciki z kurczaką podawane z frytkami i ketchupem

Delikatna pierś z kurczaką faszerowana serem i suszonymi pomidorami w sosie koperkowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z pieczonymi ziemniakami

Soczysty schab w sosie grzybowym podawany z buraczkami zasmażanymi

Łosoś w sosie porowym z warzywami

Dodatki: ziemniaki gotowane, surówki sezonowe (2 rodzaje), młoda kapusta

Deser:

Lody z bitą śmietaną i musem owocowym

Drugie podanie

Flaczki lub Zupa gulaszowa

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi

Nuggets'y drobiowe z ketchupem i frytkami

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Sałatką Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaką

Mieszane sałaty z burakiem, orzechem włoskim, sosem balsamicznym, oprószone serem dojrzewającym

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem

Sałatką gyros

Ciasto w bufecie (2 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Soki owocowe

Woda z cytryną

Cena*: 220zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 12 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 14 zł/porcja

-napoje gazowane 1l/ 9,50 zł/ osoba

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

- tort obojętnościowy (80 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, świece, kompozycje ze świeżych kwiatów w sezonie letnim).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.