



*Oferta
komunijna
2024*



Wariant 1

165,00

ZUPA

Rosół z makaronem

DRUGIE DANIE

Medalion z kurczaka

De Volaille z masłem

Pieczeń szpikowana czosnkiem

Tradycyjny schabowy

Rolada wieprzowa

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy 2szt./porcje

Pieczone ziemniaczki

Zestaw surówek

Bukiet warzyw

Kapusta młoda

DESER

Kawa/herbata

Ciasto i tort dostarcza organizator

Wariant 2

175,00

ZUPA

Rosół z makaronem

DRUGIE DANIE

Pierś z kaczki

De Volaille z masłem

Pieczeń szpikowana czosnkiem

Tradycyjny schabowy

Zraz wołowy

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy 2szt./porcje

Pieczone ziemniaczki

Zestaw surówek

Bukiet warzyw

Szparagi z masłem

DESER

Kawa/herbata

Ciasto i tort dostarcza organizator

Wariant 3

185,00

ZUPA

Krem z białych warzyw

DRUGIE DANIE

Pierś z kaczki

Roladka drobiowa z serem, szynką i tymiankiem

Sakiewki z polędwicy z grzybami

Medalion z indyka z serem i ananase

Łosoś grillowany z masłem czosnkowym

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pyzy 2szt./porcje

Pieczone ziemniaczki

Zestaw surówek

Bukiet warzyw

Szparagi z masłem

DESER

Kawa/herbata

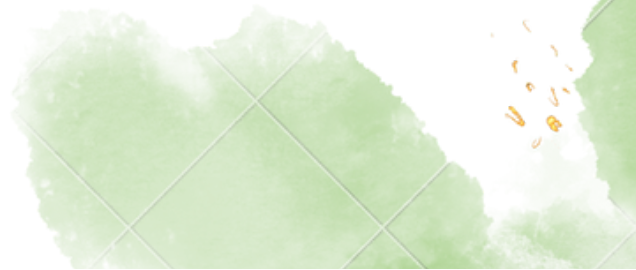
Ciasto i tort dostarcza organizator



KOLACJA NA ZIMNO

54,00

Galantyna z kurczaka
Szynka z jajkiem lub szparagami
Schab ze śliwką
Nadziewane piersi kurczaka szpinakiem
Sałatka warzywna
Sałatka Ala Cezar
Sałatka grecka z serem feta
Masło
Ciepłe bułeczki/pieczyno





KOLACJA NA CIEPŁO

45,00

Gołąbek w sosie pomidorowym

Bigos

Pieczonze udko z kurczaka

Szaszłyk drobiowy/wieprzowy

Kiełbaski na ciepło 2szt/porcja

Masło

Ciepłe bułeczki/pieczyno

Barszcz



DODATKOWE INFORMACJE

Menu dla dzieci 50% do lat 6.

Istnieje możliwość zamówienia ciasta przez Pałac z pełną obsługą i transportem.

Nie pobieramy dodatkowych opłat za wniesiony własny alkohol, napoje, wyroby cukiernicze, wynajem sali oraz obsługę kelnerską.

Dodatkowo cena zawiera drobne dekoracje kwiatowe, obrusy, serwetki, świeczniki.

SZEF KUCHNI POLECA RÓWNIEŻ:

Szynkę pieczoną w całości
z sosem czosnkowym
i pieczonymi ziemniakami
(30 osób) - 690,00zł



DODATKOWO OFERUJEMY

Owoce sezonowe podane w stół
15,00zł / osobę

Napoje (soki owocowe, woda, napoje gazowane)
18,00 zł / osobę

Desery lodowe
19,00 zł/osobę

WYNAJEM:

Bryczki:

- 8-osobowej -150,00zł/h
- 16 osobowej-250,00 zł/h
- zabytkowej - 300,00zł/h

Kucyka- 50,00zł/20 min

