

## OFERTA KOMUNIJNA



*Wyjątkowe, rodzinne wydarzenie jakim jest Pierwsza Komunia Święta zasługuje na profesjonalną i komfortową oprawę – tak, aby wszyscy goście mogli razem z dzieckiem przeżywać to wielkie wydarzenie. W naszym Pałacu odnajdą Państwo spokój i niezapomnianą atmosferę, a całe przyjęcie zostanie zorganizowane zgodnie z Państwa preferencjami. Mając również świadomość tego, że Pierwsza Komunia to święto dla dzieci, w naszym Pałacu czekają na nie rozmaite atrakcje*

*Rezerwacje i informacje szczegółowe:*

**Łukasz Zarębski**

Tel. +48 500-624-590

e-mail: [przyjecia@sobieniekrolewskie.pl](mailto:przyjecia@sobieniekrolewskie.pl)

## **Menu Komunijne I**

### **Menu serwowane**

---

#### **Zupa**

Consomme z kurczaka i przepiórek z makaronem zielonym i warzywami

#### **Danie główne**

Połędwiczki wieprzowe marynowane w świeżych ziołach, serwowane na blanszowanym szpinaku z bukietem warzyw duszonych, kluseczkami francuskimi i sosem chablis

#### **Dla Dzieci**

Rosół z makaronem i warzywami  
Szynelek z kurczaka podany z frytkami z marchewki i jabłka oraz jogurtem

#### **Przystawki przygotowane na stole**

Patery wędzonych i pieczonych mięs staropolskich:  
boczek rolowany, karkówka szpikowana czosnkiem, schab ze śliwką i morelami, szynka wędzona w dymie jałowcowo-wiśniowym  
Dodatki: chrzan, ćwikła, musztarda, pieczarki marynowane, śliwki i dynia z octu, ogórki i papryka konserwowa  
Szczupak faszerowany sandaczem i łososiem w sosie kaparowym i chrzanowym  
Mus z ryb słodkowodnych pod korzenną galaretką  
Schab zawijany z warzywami marynowanymi  
Sałatka z pieczonym sandaczem i krewetkami w sosie czosnkowym  
Sałatka z kurczakiem wędzonym, winogronami i truskawkami  
Sałatka z grillowanych warzyw marynowanych w balsamico  
Frykadelki z mięsa mielonego na bukiecie sałat, z pomidorami i sosem musztardowym  
Kaszubska sałatka jarzynowa z szynką i serem

#### **Bufet deserowy**

Wybór ciast domowych: czekoladowe, sernik, jabłecznik, makowiec  
Flan waniliowy z truskawkami  
Owoce filetowane

#### **Bufet z napojami**

Kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe, napoje gazowane

**165,00 PLN/osoba**  
**Dzieci 4-12 lat - 50% ceny**

## **Menu Komunijne II**

### **Menu serwowane**

---

#### **Zupa**

Krem ze świeżych pomidorów z pierożkami nadziewanymi serem i orzechami

#### **Danie główne**

Kotleciki z kostką na strogonowie grzybowym z mini kopytkami i bukietem warzyw duszone w winie tymiankowym

#### **Dla Dzieci**

Rosół z makaronem domowym i warzywami  
Paluszki z kurczaka z frytkami oraz surówka z białej kapusty lub marchewki z chrzanem

#### **Przystawki przygotowane na stole**

Patery wędzonych i pieczonych mięs staropolskich:  
boczek rolowany, karkówka szpikowana czosnkiem, schab ze śliwką i morelami, polędwiczki wędzone, marynowane w miodzie pitnym, szynka wędzona w dymie jałowcowo-wiśniowym

Dodatki: chrzan, ćwikła, musztarda, pieczarki marynowane, śliwki i dynia z octu, ogórki i papryka konserwowa

Asortyment pasztetów pieczonych z żurawiną i sosem cumberland  
Schab po warszawsku

Wybór terrin rybnych i galantyn w sosie chrzanowym i kawiorowym

Sałatka z wędzonymi rybami w sosie dijon

Sałatka królewska z wędzonym indykiem

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka z pomidorów i mozzarelli

Sałatka jarzynowa garniowana jajami

#### **Bufet deserowy**

Wybór ciast domowych: czekoladowe, sernik, jabłecznik, makowiec

Mus tiramisu w kieliszkach

Sałatka owocowa

#### **Bufet z napojami**

Kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe, napoje gazowane

**165,00 PLN/osoba**

**Dzieci 4-12 lat - 50% ceny**

## Menu Komunijne III

### Menu Bufetowe

---

#### Przekąska podawana do stołu

(wybierana jedna propozycja przed imprezą)

Paszтет z królika i perliczki z truflami podany z różanym cumberlandem  
i bruschettą z amarantusem

lub

Tatar z wędzonego łososia i czerwonego kawioru podany z ciemnym pieczywem i sosem andaluzyjskim

#### Bufet zimny/przekąskowy

Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych – schab, karczek, rostbef

Roladka z kaczki z bakaliarni pod porzeczkowo-imbrową galaretką

Jaja faszerowane sałatką z wędzonego indyka i pieczonej cukinii

Tradycyjny śledzik podany z cebulką w oliwie i salsie pomidorowo-paprykowej

#### Bufet sałatkowy

Chrupiące sałaty ze świeżymi warzywami, oliwkami i serem feta, z sosem balsamicznym i ogrodowym

Z grillowanego kurczaka z rzymską sałatką, grzankami i sosem Cezar

Ze szpinaku i rucoli z pieczoną tilapią i rubinowym grapefruitem

Sałatka Coleslaw z młodej kapusty

Tarta marchewka z rodzynkami, jabłkiem i jogurtem

Z kapusty pekińskiej z rzodkiewką i kukurydzą

Soczyste, świeżo krojone sezonowe warzywa, pikle i marynaty

Sosy: tatarski, ziołowo-czosnkowy, musztardowy z ziarnami gorczycy, węgierski, ćwikła z chrzanem

Wybór pieczywa i bułeczek bankietowych, masło w trzech smakach

#### Bufet ciepły

Wykwintny bulion z gęsi z borowikami, mięsem i domowym makaronem

Litewski chłodnik z botwinki, z jajkiem i szczypiorkiem

Stek z okonia nilowego na duszonych w śmietanie młodych porach z koperkiem

Medaliony wieprzowe, podane na młodej kapuście z pomidorami

Udka z kurczaka w sosie chili z ananase i papryką

Kluseczki śląskie z maselkiem ziołowym

Młode ziemniaczki z koperkiem/talarki ziemniaczane opiekane w maśle czosnkowym

Parowane warzywa z bułką i migdałami/buraczki zasmażane z cebulą i słoniną

#### Bufet dla dzieci

Zupa pomidorowa z muszelkami

Sznycelki drobiowe w tymiarkowo-sezamowej panierce

Frytki z ketchupem

Marchewka z jabłkiem

#### Bufet deserowy

Wybór ciast domowych: czekoladowe, sernik, jabłecznik, makowiec

Tarty owocowe

Tartaletki owocowe z musem waniliowym

Świeżo krojone sezonowe owoce

#### Bufet z napojami

Kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe

**130,00 PLN/osoba**

**Dzieci w wieku 4-12 lat 50 % ceny**