

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:

Małgorzata Gajownik

Tel. +48 605 900 650

e-mail: m.gajownik@sobieniekrolewskie.pl

Menu Komunijne I

Menu serwowane

Zupa

Emulsja z prawdziwków zabelana śmietaną z serową bruschettą

Danie główne

Marynowany w mleku kokosowym i estragonie filet z indyka wraz z duszonymi pikantnymi warzywami i kluskami kładzionymi

Dla Dzieci

Rosół z makaronem i warzywami

Sznycelek 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 Wybór pasztetów: z dziczyzny z żurawiną, drobiowy w cieście francuskim z orzechami, tradycyjny wiejski z wędzona słoniną

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

185,00 PLN/osoba

Dzieci 4-12 lat - 50% ceny



Menu Komunijne II

Menu serwowane

Zupa

Krem z białych szparagów z ciastkiem parmezanowym

Danie główne

Involtini z indyka z suszonymi pomidorami na carpaccio z cukinii polane maślanym sosem podane z truflowym puree

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

185,00 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

Schab pieczony z musem masłowo-chrzanowym, przepiórczym jajkiem i korzenną galaretką

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

Wybór paszтетów: z dziczyzny z żurawiną, drobiowy w cieście francuskim z orzechami,
tradycyjny wiejski z wędzona słoniną

Bufet sałatkowy

Szparagi z suszonymi pomidorami, podwędzonymi półgęskami, mieszane z oliwkami oraz
pieczoną papryką

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

Z grillowanego kurczaka z rzymską sałatą, grzankami i sosem Cezar

Sałatka Coleslaw z młodej kapusty

Tarta marchewka z rodzynekami, 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

Rosół z wiejskiej kury z mięsem, warzywami 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

Medaliony z piersi indyka w sosie z podgrzybków, zapiekane z serem

Zrazy wołowe po Staropolsku zawijane z korniszonym i wędzonką w sosie myśliwskim

Młode ziemniaczki z koperkiem/ Kluseczki śląskie z maselkiem ziołowym

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

Świeżo krojone sezonowe owoce

Bufet z napojami

Kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe

155,00 PLN/osoba

Dzieci w wieku 4-12 lat 50 % ceny

