



PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA

Przykładowe menu komunijne w stylu włoskim .

Przystawka

Tatar z łososia z caparami

Zupa

Krem z pomidorów i pieczonego kalafiora z grzanką

II Danie

Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą i suszonymi pomidorami w szynce parmeńskiej

Gnocchi w sosie maślanym

Fasolka szparagowa z pesto z pistacji

Zimna płyta

Grzanki z ricottą i świeżymi figami

Melon zawijany w poledwicę łososiową

Salatka Caprese (pomidory, mozzarella, bazylija, oliwa)

Koreczki koktajlowe

Bruschetta z pomidorami

Charcuterie (są to produkty regionalne typu: szynki dojrzewające, sery dojrzewające i pleśniowe, kielbasy, np. Galantyna ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z

mozzarellą, konfitury, orzechy, grissini, owoce)

Jajka przepiórcze z łososiem i kawiozem

Ślimaki z ciasta francuskiego z boczkiem

Salatka z rukoli z gruszką, gorgonzolą i glazurą balsamiczną

Pieczyno mieszane

Ciepła kolacja

Filet z łososia w sosie koperkowym, ziemniaczki opiekane, brokuł różyczki

Cena takiego zestawu to: 150 zł/os

Fontanna czekoladowa z owocami: 400 zł

Tort komunijny dwu piętrowy czekoladowo-pomarańczowo-ananasowy 200 zł.

Sernik z brzoskwinia 120 zł.

Szarlotka z kruszonką 70zł.

Obsługa kelnerska plus zastawa stołowa wliczona w cenę