

## Przykładowe menu dla 20 osób I Komunii Świętej

### Zupa

20 pore. x 12.00zł Tradycyjny rosół z makaronem 300ml

### Drugie dania bez dodatków

(polączamy 2,5 pore/osobę):

10 Pore. x 14.00zł Zraz zawijany - wieprzowy  
5 Pore. x 14.00zł Kotlet słoneczny (z ananasem i serem)  
8 Pore. x 14.00zł Kotlet drobiowy  
10 Pore. x 14.00zł Połędwiczki wieprzowe duszone w podgrzybkach  
7 Pore. x 15.00zł Rogal schabowy (faszerowany cebulką i pieczarkami)

### Dodatki do II dań:

20 Pore. x 4.50zł ziemniaki gotowane 200g  
20 Pore. x 4.50zł Zestaw surówek 150 g / (2 rodzaje + buraczki na zimno)  
20 Pore x 4.50zł Warzywa gotowane 150 g

### Deser:

20 Pore. x 14.00zł Deser Panna Cotta /włoski deser śmietankowy z malinami/

### Placery z zakąskami na zimno:

6 pore. x 9.00zł Rolada z kurczaka z fetą i szpinakiem  
6 pore x 9.00zł Schab w ziołach z morelą w galarecie  
6 pore x 9.00zł Rolada nieżyjska  
6 pore x 8.00zł Szyonka po rusku  
6 pore x 13.00zł Tatar z łososia  
6 pore x 9.00zł pstrąg w galarecie  
1 pore x 45.00zł Deserka smacznych mięs 400g (karkówka, połówka, schab) -  
polączana na ok. 4 osoby

### Kolacja na gorąco:

20 pore x 14.00zł Bożuf Strogonow  
10 pore x 13.00zł Faworki drobiowe w cieście (polączane z myślą o dzięciach)

- verte -



## ¶ do kolacji polecamy sałatki:

- ✓ Sałatka migdałowa – 1kg x 35.00zł  
(ryż, pierś z kureczaka, migdały, majonez, rodzynki, winogrona)
- ✓ Sałatka z kureczakiem grillowanym - 1kg x 35.00zł  
(pierś grillowana z warzywami i sosem ogrodowym)
- ✓ Sałatka firmowa - 1kg x 35.00zł  
(makaron ryżowy, rzodkiewka, ogórek, szynka koperek, kukurydza majonez)

**Koszt konsumpcji – dla 20 osób wynosi 2287,00zł**

- Dowóz potraw na ciepło w ustalonych godzinach w dniu przyjęcia.
  - Pozostałe dania dowozimy na półmiskach