

# KOMUNIA Z KOLACJĄ

## ZUPY

(powyżej 20 os. 2 zupy do wybrania  
poniżej 20 os. 1 zupa do wybrania)

domowy rosół z lanymi kluskami  
krem z białych szparagów z grzankami  
grzybowa z łazankami

## DANIA GŁÓWNE

( do wybrania 2 dania po 100 % - każda porcja 100 g ,  
powyżej 20 osób do wybrania 3 dania po 70 % - każda porcja 100 g )

szynka wieprzowa w sosie własnym  
udko z kaczki na sosie jeżynowym  
schab pieczony z sosem chrzanowym  
pierś z indyka na warzywach z sosem serowym  
pieczony filet z pstrąga ze szpinakiem i suszonym pomidorem  
karkówka cielęca w sosie maślano-śmietanowym

nuggetsy dla dzieci

## Dodatki:

ziemniaki z koperkiem,  
buraczki zasmażane na masełku  
marchewka duszona z miodem  
surówka sezonowa

soki owocowe (jabłko, pomarańcz, porzeczka), kompot, woda niegazowana

## DESERY

sernik rafaello  
patery owoców  
kawa/herbata

## KOLACJA

półmisek mięs pieczystych i pasztetu z dziczyzny  
carpaccio z marynowanego w burakach łososa

sałatki: sałatka gyros, sałatka z jajkiem przepiórczym, rzodkiewką, ogórkiem, fetą i roszponką

na ciepło: szaszłyk z kurczaka, ananasem na warzywnym kaszotto

**DOKŁADNĄ LICZBĘ OSÓB NALEŻY PODAĆ NA TRZY MIESIĄCE PRZED UROCZYSTOŚCIĄ**