



PRZYKŁADOWE MENU KOMUNIJNE

OPCJA I

Zupa do wyboru:

Krem sezonowy

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Dania główne na półmiskach:

Polędwiczki wieprzowe medaliony

Filet z kurczaka panierowany

Kotlet schabowy

Dodatki:

Kluski śląskie

Młode ziemniaki z koperkiem i masłem

Sos pieczeniowy

Zestaw 3 surówek

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami
(niebieskie lub różowe akcenty – I Komunia Św. + imię)

Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



OPCJA SPECJALNA

Zupa:

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Dania główne na półmiskach:

Medaliony z polędwiczek wieprzowych

Panierowany kotlet z kurczaka

Kotlet schabowy

Dodatki

Kluski śląskie

Gotowane ziemniaki z koperkiem i maselkiem

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

Świeże sałaty z pomidorem ogórkiem i miodowym vinegrettem

Buraczki czerwone na ciepło

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami
(niebieskie lub różowe akcenty – I Komunia Św. + imię)

Zimna płyta:

Deska wędlin ze smalcem oraz ogórkiem kiszonym

Marynowany śledź bałtycki z cebulką

Pieczarki z patelni z czosnkiem oraz rozmarynem, duszone w białym winie, z parmezanem

Sałaty z białą mozzarellą

Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



OPCJA II

Przystawka

Indyk w ziołach

Pieczyno, masło

Zupa do wyboru

Delikatny rosół z makaronem domowym

Krem sezonowy

Dania główne na półmiskach w stole:

Smażony sandacz z sosem musztardowym, ziemniakami
z wody z koperkiem oraz gotowanymi warzywami.

Tradycyjny polski kotlet schabowy z wieprzowiny
podany z tłuczonymi ziemniakami z masłem i zasmażaną kapustą

Pierś z kaczki, podana z ziemniakami z wody z koperkiem oraz modrą kapustą

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami
(niebieskie lub różowe akcenty – I Komunia Św. + imię)

Owoce na półmiskach – winogrona, banany, jabłka, kiwi

Ciasta na paterach (2-3 pozycje do wyboru):

Sernik, sernik na zimno, szarlotka, jabłecznik, ciasto czekoladowe,
orzechowe, jogurtowe, z owocami, tiramisu, makowiec

NAPOJE

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



OPCJA III

Przystawka:

Pasztet domowej roboty z kandyzowaną cebulką na grzance oraz z sosem malinowym
Pieczywo masło

Zupa jedna do wyboru

Delikatny rosół z kołdunami
Krem sezonowy

Dania główne na półmiskach:

Kotlet schabowy
Medaliony z polędwiczek wieprzowych
Kaczka z jabłkiem, czosnkiem i majerankiem (ćwiartka)
Łosoś smażony

Dodatki

Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki
Gotowane ziemniaki z koperkiem i masełkiem
Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Świeże sałaty z pomidorem ogórkiem i miodowym vinegrette
Kapusta czerwona i biała zasmażana
Warzywa gotowane na parze z masełkiem

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami
(niebieskie akcenty – I Komunia Św. + imię)



Ciasta na paterach (3 do wyboru):

Sernik, szarlotka, sernik na zimno, jogurtowe, z owocami, orzechowe, tiramisu

Owoce na paterach: winogrono, jabłka, kiwi, banany, mandarynki

Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Menu dla dzieci (do lat 12)

Zupa

Rosół z makaronem domowym

Danie główne do wyboru jedno dla wszystkich:

Panierowane fileciki z kurczaka podane z gotowaną marchewką oraz z frytkami

Nuggetsy z kurczaka z ketchupem i frytkami

Deser

Tort okolicznościowy

NAPOJE

Herbata

Woda z cytryną w dzbankach

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

DO RACHUNKU KOŃCOWEGO DOLICZAMY 10% SERWISU

TORTY I CIASTA POSIADAMY Z WŁASNEJ CUKIERNI



Restauracja Cesarsko-Królewska

ul. Rynek 19

50-101 Wrocław

+48 (71) 341 92 07

+48 (71) 341 92 04

+48 798 381 146

restauracja@restauracja-ck.pl

www.restauracja-ck.pl