

# Propozycje menu na komunie

## **Menu nr 1, cena: 80 zł/1 osoba**

### **Zupa (serwowana):**

Aromatyczny rosół z lubczykiem, paseczkami warzyw i makaronem

### **Danie główne (serwowane):**

Tradycyjny kotlet de Volaille z masłem i natką pietruszki, puree ziemniaczane, bukiet sałat z sosem vienegrette

### **Deser:**

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami

### **Bufet słodko-kawowy:**

- kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki owocowe
- ciasta Restauracji Sosnowej (2 rodzaje)

## **Menu nr 2, cena: 100 zł/1 osoba**

### **Zupa (serwowana):**

Aromatyczny rosół z lubczykiem, paseczkami warzyw i makaronem

### **Danie główne (na półmiskach, 2 kawałki mięsa):**

- zraz wieprzowy z szynki w sosie pieczeniowym
- kotlet de Volaille z masłem i natką pietruszki

### **Dodatki:**

- frytki
- gotowane ziemniaki oprószone koperkiem
- bukiet świeżych surówek
- buraczki zasmażane na ciepło

### **Bufet słodko-kawowy:**

- ciasta Restauracji Sosnowej (2 rodzaje)
- kawa, herbata, soki owocowe, woda z cytryną i miętą

## **Menu nr 3, cena: 130 zł/1 osoba**

### **Zupa (serwowana) :**

Aromatyczny rosół z lubczykiem, paseczkami warzyw i makaronem

### **Danie główne (na półmiskach, 2 kawałki mięsa na osobę):**

- tradycyjny kotlet schabowy panierowany
- kieszonka drobiowa nadziewana warzywami podana z aksamitnym sosem

### **Dodatki:**

- bukiet sałat z sosem vienegrette
- młoda kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem
- puree ziemniaczane
- frytki

### **Deser (serwowany):**

- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną i czekoladą

### **Zakąski:**

- tortilla z kurczakiem i warzywami
- wykwintne roladki drobiowe w dwóch smakach
- pasztet z białego ptactwa z żurawiną
- schab z suszoną śliwką w delikatnej galarecie
- sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem koktajlowym

### **Bufet kawowo-słodki:**

- kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, soki owocowe
- ciasta Restauracji Sosnowej (2 rodzaje)

## **Menu nr 4, cena: 160 zł/1 osoba**

### **Zupa (serwowana):**

Aromatyczny krem z pomidorów z łyżką śmietany

### **Danie główne (3 kawałki mięsa na osobę):**

- kotlet de Volaille z masłem i natką pietruszki
- zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- pierś z kurczaka zapiekana z suszonymi pomidorami i mozzarellą

### **Dodatki:**

- bukiet sezonowych surówek
- młoda kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem
- ziemniaki gotowane oprószone koperkiem, frytki

### **Deser: (3 kawałki ciasta na osobę):**

- szarlotka
- puszysty sernik
- ciasto czekoladowe

### **Zakąski:**

- sałatka z grillowanym kurczakiem
- swojska deska (mięsa pieczone, sery, marynaty, )
- ryba po grecku
- roladki drobiowe w dwóch smakach
- tortilla z kurczakiem i warzywami
- pasztet z białego ptactwa, pieczywo

### **Bufet kawowy:**

- kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki owocowe.

**Kolacja ciepła:** barszczyk czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami