



Komunia 2019

**Kompleks Wypoczynkowy w Kołatce
Kompleks Wypoczynkowy w Dąbiu**

Pakiet I – 105 zł/osoba

Wystrój stołu z żywymi kwiatami

Elegancki i odświeżony wystrój sali

Bufet kawowo - herbaciany

- bez ograniczeń

**Napoje: soki owocowe, woda z cytryną
i miętą, łącznie 0,5l na osobę**

Zupy (1 do wyboru):

- rosół domowy ze swojskim makaronem
- zupa cebulowa z grzanką serową
- zupa-krem pomidorowy z bazylią i kluseczkami
- krem ze szparagów
- zupa-krem z białych warzyw
- zupa-krem dyniowy z dodatkiem sera feta
- zupa-krem z marchwi z imbirem
- porowa zupa-krem
- krem z pieczonego buraka z pampuszkami

Dodatki (2 do wyboru):

- ziemniaki z koperkiem
- ziemniaki zasmażane z ziołami
- kluski śląskie
- kopytka
- frytki
- kasza z cebulką
- kasza gryczana z suszonymi pomidorami
- pyzy
- ryż z warzywami

Dania główne – łącznie 1,5 porcji/os. (2 do wyboru):

- tradycyjny kotlet schabowy
- roladka ze schabu
- karkówka nadziewana czosnkiem
- tradycyjny kotlet mielony
- faszerowane udko na kolorowo
- devolay z serem i pieczarkami
- tradycyjny devolay z masłem
- zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- zraz wieprzowy z kiszoną kapustą
- stek z cebulką (łopatka, karkówka)
- szaszłyk z kurczaka, boczku, cukinii i papryki
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- łosoś grillowany w sosie śmietanowo-koperkowym
- dorsz w sosie cytrynowym

Surówki (2 do wyboru):

- sałatka z buraczków i z cebulką
- marchewka z ananase
- marchewka z groszkiem na ciepło
- seler z rodzynkami i gruszką
- warzywa na parze
- szpinak baby w sosie cytrynowo-czosnkowym
- mizeria
- kapusta kiszona
- kapusta zasmażana
- kapusta modra zasmażana
- buraczki zasmażane
- surówka colesław z białej kapusty
- sałata w śmietanie z koperkiem i szczypiorkiem

Bufet deserowy (3 do wyboru):

- szarlotka
- sernik
- murzynek
- ciasto marchewkowe
- tarta z truskawkami
- słonecznikowiec
- ciasto czekoladowe
- kruche babeczki z owocami i kremem budyniowym
- muffinki czekoladowe z owocami
- babeczki z masłem orzechowym
- deser tiramisu
- marchewkowy pudding z nasionami chia
- deser bezowo-owocowy

**Na specjalne zamówienie:
*Tort *Candy Bar (Słodki Bufet)
*Kolorowe Napoje
(zapytaj o kartę napojów)
*Animatoryz *Fotobudka**





Komunia 2019

Kompleks Wypoczynkowy w Kołatce
Kompleks Wypoczynkowy w Dąbiu

Pakiet II – 125 zł/osoba

Wystrój stołu z żywymi kwiatami

Elegancki i odświętny wystrój sali

Bufet kawowo-herbaciany – bez ograniczeń

Napoje: soki owocowe, woda z cytryną i miętą
– bez ograniczeń

Zupy (1 do wyboru):

- rosół domowy ze swojskim makaronem
- zupa cebulowa z grzanką serową
- zupa-krem pomidorowy z bazylią i kluseczkami
- krem ze szparagów
- zupa-krem z białych warzyw
- zupa-krem dyniowy z dodatkiem sera feta
- zupa-krem z marchwi z imbirem
- porowa zupa-krem
- krem z pieczonego buraka z pampuszkami

Dania główne – łącznie 1,5 porcji/os. (3 do wyboru):

- tradycyjny kotlet schabowy
- roladka ze schabu
- karkówka nadziewana czosnkiem
- tradycyjny kotlet mielony
- faszerowane udko na kolorowo
- devolay z serem i pieczarkami
- tradycyjny devolay z masłem
- zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- zraz wieprzowy z kiszoną kapustą
- stek z cebulką (łopatka, karkówka)
- szaszłyk z kurczaka, boczku, cukinii i papryki
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- łosoś grillowany w sosie śmietanowo-koperkowym
- dorsz w sosie cytrynowym
- sandacz w sosie z prawdziwków

Dodatki (2 do wyboru):

- ziemniaki z koperkiem
- ziemniaki zasmażane z ziołami
- kluski śląskie
- kopytka
- frytki

- kasza z cebulką
- kasza gryczana z suszonymi pomidorami
- pyzy
- ryż z warzywami

Surówki (2 do wyboru):

- sałatka z buraczków i z cebulką
- marchewka z ananase
- marchewka z groszkiem na ciepło
- seler z rodzynkami i gruszką
- warzywa na parze
- szpinak baby w sosie cytrynowo-czosnkowym
- mizeria
- kapusta kiszona
- kapusta zasmażana
- kapusta modra zasmażana
- buraczki zasmażane
- surówka colesław z białej kapusty
- sałata w śmietanie z koperkiem i szczypiorkiem

Bufet deserowy (3 do wyboru):

- szarlotka
- sernik
- murzynek
- ciasto marchewkowe
- tarta z truskawkami
- słonecznikowiec
- ciasto czekoladowe
- krusze babeczki z owocami i kremem budyniowym
- muffinki czekoladowe z owocami
- babeczki z masłem orzechowym
- deser tiramisu
- marchewkowy pudding z nasionami chia
- deser bezowo-owocowy

Sałatki (2 do wyboru):

- penne z suszonymi pomidorami i chipsami z boczku
- gnocchetti z papryką, kukurydzą i świeżym ogórkiem
- sałatka makaronowa z kurczakiem i ananase
- sałatka z ananase i czerwoną fasolą
- sałata grecka
- sałata z awokado, truskawkami i ricottą
- sałata z fetą, orzeszkami pini, pomidorkami i chili
- sałata z pomidorkami, granatem i fetą
- sałata z truskawkami, granatem, ricottą i miętą
- sałata ze słonecznikiem, pietruszką i pomarańczą

(idealna do ryby)

- sałatka z komosą ryżową, szparagami i rzodkiewką

Bufet zakąsek (3 do wyboru):

- patery mięs i rolad własnej produkcji
- słone babeczki z sałwą z twarożku (pikantne, łagodne, warzywne – mix)
- carpaccio z miodowego melona podawane na rukoli z sosem miętowym
- carpaccio z awokado i łosiosia wędzonego podawane na sałacie
- roladka z bakłażana i twarożku czosnkowego
- rollsy w tortilli z łosiosiem
- roladki z cukinii z suszonymi pomidorami i cieciorką
- muffinki szpinakowe z kremem twarożkowym i białą czekoladą
- piernikowe trufle z cieciorci
- rolada szpinakowa z łosiosiem
- roladki z szynki parmeńskiej z rukolą, marynowanymi pieczarkami i serkiem brie
- roladki z cukinii, z pastą z ciecierzycy, słonecznika, suszonych pomidorów, pesto z natki pietruszki

Kolacja (1 do wyboru):

- barszcz z krokietem
- mix pierogów zasmażanych
- zupa gulaszowa z pieczywem
- żurek na boczku i białej kiełbasie z jajkiem, podany z pieczywem
- golonka z indyka w sosie musztardowym
- chrusty drobiowe panierowane z sezamem, podane z sosem czosnkowym
- gulasz z pampuchami
- beef strogonow podany z kluseczkami

Na specjalne zamówienie:

***Tort *Candy Bar (Słodki Bufet)**

***Kolorowe Napoje (zapytaj o kartę napojów)**

***Animatoryzy *Fotobudka**





Komunia 2019

Kompleks Wypoczynkowy w Kołatce
Kompleks Wypoczynkowy w Dąbiu

Pakiet III – 150 zł/osoba

Wystrój stołu z żywymi kwiatami

Elegancki i odświętny wystrój sali

Napoje: bez ograniczeń

Bufet kawowo-herbaciany - bez ograniczeń

Patera owoców

Zupy (1 do wyboru):

- rosół domowy ze swojskim makaronem
- zupa cebulowa z grzanką serową
- zupa-krem pomidorowy z bazylią i kluseczkami
- krem ze szparagów
- zupa-krem z białych warzyw
- zupa-krem dyniowy z dodatkiem sera feta
- zupa-krem z marchwi z imbirem
- porowa zupa-krem
- krem z pieczonego buraka z pampuszkami
- solianka

Dania główne – łącznie 1,5 porcji/os. (4 do wyboru):

- tradycyjny kotlet schabowy
- roladka ze schabu
- karkówka nadziewana czosnkiem
- tradycyjny kotlet mielony
- faszerowane udko na kolorowo
- devolay z serem i pieczarkami
- tradycyjny devolay z masłem
- zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- zraz wieprzowy z kiszoną kapustą
- stek z cebulką (łopatka, karkówka)
- szaszłyk z kurczaka, boczku, cukinii i papryki
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- łosoś grillowany w sosie śmietanowo-koperkowym
- dorsz w sosie cytrynowym
- sandacz w sosie z prawdziwków

Dodatki (3 do wyboru):

- ziemniaki z koperkiem
- ziemniaki zasmażane z ziołami
- kluski śląskie
- kopytka

- frytki
- kasza z cebulką
- kasza gryczana z suszonymi pomidorami
- pyzy
- ryż z warzywami

Surówki (3 do wyboru):

- sałatka z buraczków i z cebulką
- marchewka z ananasem
- marchewka z groszkiem na ciepło
- seler z rodzynkami i gruszką
- warzywa na parze
- szpinak baby w sosie cytrynowo-czosnkowym
- mizeria
- kapusta kiszona
- kapusta zasmażana
- kapusta modra zasmażana
- buraczki zasmażane
- surówka colesław z białej kapusty
- sałata w śmietanie z koperkiem i szczypiorkiem

Bufet deserowy (3 do wyboru):

- szarlotka
- sernik
- murzynek
- ciasto marchewkowe
- tarta z truskawkami
- słonecznikowiec
- ciasto czekoladowe
- kruche babeczki z owocami i kremem budyniowym
- muffinki czekoladowe z owocami
- babeczki z masłem orzechowym
- deser tiramisu
- marchewkowy pudding z nasionami chia
- deser bezowo-owocowy

Sałatki (3 do wyboru):

- penne z suszonymi pomidorami i chipsami z boczku
- gnocchetti z papryką, kukurydzą i świeżym ogórkiem
- sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem
- sałatka z ananasem i czerwoną fasolą
- sałata grecka
- sałata z awokado, truskawkami i ricottą
- sałata z fetą, orzeszkami pini, pomidorkami i chili
- sałata z pomidorkami, granatem i fetą
- sałata z truskawkami, granatem, ricottą i miętą

- sałata ze słonecznikiem, pietruszką i pomarańczą (idealna do ryby)
- sałatka z komosą ryżową, szparagami i rzodkiewką

Bufet zakąsek (4 do wyboru):

- patery mięs i rolad własnej produkcji
- słone babeczki z sałwą z twarożku (pikantne, łagodne, warzywne – mix)
- carpaccio z miodowego melona podawane na rukoli z sosem miętowym
- carpaccio z awokado i łosiosia wędzonego podawane na sałacie
- roladka z bakłażana i twarożku czosnkowego
- rolls w tortilli z łosiosiem
- roladki z cukinii z suszonymi pomidorami i ciociorką
- muffinki szpinakowe z kremem twarożkowym i białą czekoladą
- piernikowe trufle z ciociorki
- rolada szpinakowa z łosiosiem
- roladki z szynki parmeńskiej z rukolą, marynowanymi pieczarkami i serkiem brie
- roladki z cukinii, z pastą z ciocierzycy, słonecznika, suszonych pomidorów, pesto z natki pietruszki

Kolacja (1 do wyboru):

- barszcz z krokietem
- mix pierogów zasmażanych
- zupa gulaszowa z pieczywem
- żurek na boczku i białej kiełbasie z jajkiem, podany z pieczywem
- golonka z indyka w sosie musztardowym
- chrusty drobiowe panierowane z sezamem, podane z sosem czosnkowym
- gulasz z pampuchami
- beef strogonow podany z kluseczkami

Na specjalne zamówienie:

***Tort *Candy Bar (Słodki Bufet)**

***Kolorowe Napoje (zapytaj o kartę napojów)**

***Animatoryz *Fotobudka**

