

WAWRZKOWIZNA

PRZYKŁADOWE MENU KOMUNIJNE



Pierwsza komunia Św. to jeden z najważniejszych dni w życiu dziecka i jego rodziny...

Restauracja Wawrzek to idealne miejsce na zorganizowanie przyjęcia komunijnego. Zapewnimy kompleksową organizację przyjęcia, aby ten dzień był niepowtarzalny i wyjątkowy: smaczne potrawy, kameralne wnętrza oraz rodzinną atmosferę.

I.

Rosół królewski z makaronem
Kieszka drobiowa faszerowana mozzarellą
Schab panierowany z grillowanymi pieczarkami
Rolada drobiowa z oscypkiem
Ziemniaki z koperkiem
Frytki
Bukiet surówek

II.

Zraz wołowy podawany z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną

III.

Barszcz czerwony z pierożkami knieja

Zakąski:

Półmisek mięs pieczonych: rulonik z karczku w kremie chrzanowym, rolada drobiowa, polędwiczki wieprzowe z musem drobiowym
Roladka z szynki
Tymbaliki drobiowe
Ryba w zalewie słodko-kwaśnej
Śledź po flisacku
Sałatka Caprese (mozzarella, pomidory)
Sałatka z kurczaka wędzonego (ogórki, pieczarki)
Pieczywo, masło

Ciasta i tort:

Tort z bitą śmietaną
Sernik
Orzechowe
Ciasto truskawkowe
Babeczki z kremem i owocami

Napoje:

Napoje 0,5l
Herbata z cytryną
Kawa ze śmietanką
Woda mineralna 0,5l
Wino musujące

Dominik Wypych

Kierownik Działu Gastronomii OSIR Wawrzkowizna

e-mail: dominik.wypych@wawrzkowizna.com.pl

kom: + 48 693 364 191

tel.: + 48 44 635 15 15

