



Przykładowe menu komunijne 2020

1. Obiad

- Rosół królewski z makaronem
- Ziemniaki z koperkiem / Kluski śląskie z masłem
- Mix sosów
- Zestaw surówek
- „Devolai” drobiowy
- „Kotlecik pomielony”
- Kotlet schabowy
- Kurczak pieczony (pałka lub udko)

2. Zimna płyta

- Sałatka z gyrosem
- Sałatka z makaronem
- Półmisek wędlin (Karczek pieczony, Schab pieczony, Mix wędlin)
- Zestaw pikli na przekąskę
- Pomidory w duecie z mozzarellą pod lekkim sosem
- „Jajeczko na kołderce”
- Świeże pieczywo

3. Pierwsza Kolacja

- Bogracz z chrupiącą bułeczką czosnkową

4. Druga Kolacja

- „Czebureki” (birki) lub Krokiety z barszczem czerwonym

5. Napoje

- Kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Coca-cola, Fanta, Sprite (bez ograniczeń)
- Soki w dzbankach (bez ograniczeń)

Cennik:

- Dorośli i dzieci powyżej 13 lat – 105zł
- Dzieci poniżej 13 lat – 75zł

Dodatkowo polecamy:

- Puchar lodowy „Na bogato” – 8zł/osoba
- Owoce (cytrusy oraz krajowe) – 5zł/osoba
- Tort „Wyśmienity” – 6zł/osoba
- Ciasto z własnych wypieków – 24zł/kilogram
- **Dekorację gratis!**



**Zajazd
u George'a**

**Imprezy integracyjne
Wesela i przyjęcia
Agroturystyka**

