

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE



Kontakt:

Ostoja Biały Wilk, Lipy 36a 83-430 Stara Kiszewa

wyspa@passa.edu.pl, www.bialywilk.com.pl

881 458 976, 501 491 406

PROPOZYCJA MENU I

Koszt 110 zł/ osobę

Obsługa 20 zł /h

Obiad

1. Zupa - rosół z makaronem
2. Mięso 3 rodzaje: kotlet schabowy, pieczone udka kurczaka, gulasz wołowy z warzywami
3. Do mięsa: ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, kasza gryczana
Sos: grzybowy, beszamelowy
4. Surówki: z kapusty i marchewki; z marchewki i selerem; buraczki na gorąco
5. Deser: ciasto z galareta i brzoskwiniami, tort kajmakowy
6. Dodatki: pieczywo, sól, pieprz, kawa, herbata, cukier, mleko do kawy, kompot

PROPOZYCJA MENU II

Koszt 140 zł / osobę

Obsługa 20 zł /h

Obiad

1. Zupa – żurek z białą kiełbasą i jajkiem
2. Mięso 3 rodzaje: pieczona karkówka, pieczona kaczka, zrazy wołowe z ogórkiem i boczkiem
3. Do mięsa: ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, ryż
Sos: grzybowy, beszamelowy, do kaczki
4. Surówki: z kapusty i marchewki; z marchewki i selerem; buraczki na gorąco
5. Deser: ciasto z galareta i wiśniami, ciasto z bita śmietana, tort kajmakowy
6. Dodatki: pieczywo, sól, pieprz, kawa, herbata, cukier, mleko do kawy, kompot

PROPOZYCJA MENU III

Koszt 160 zł / osobę

Obsługa 20 zł /h

Zakąski

1. Półmisek mięsny (domowej roboty): karkówka pieczona, pasztet z królika, szynka wędzona
2. Pstrąg w galarecie, dorsz po grecku
3. Sałatka meksykańska,
4. Kulebiak z kapustą i grzybami
5. Półmisek świeżych warzyw

Obiad

1. Zupa – rosół z makaronem
2. Mięso 3 rodzaje: kotlet schabowy, gołąbki i papryczki faszerowane
3. Do mięsa: ziemniaki gotowane
Sos: grzybowy
4. Surówki: z kapusty i z marchewki; ogórki kiszzone(domowej roboty)
5. Deser: ciasto trzy warstwowe, z jagodami na kruchym spodzie; tort kajmakowy
6. Dodatki: pieczywo, sól, pieprz, kawa, herbata, cukier, mleko do kawy, kompot