

Oferta

na organizację
przyjęć komunijnych
w Wierzbowie





KOMUNIA 2021

Szanowni Państwo,

Pierwsza Komunia Święta to nie tylko bardzo ważny dzień w życiu dziecka, ale też doskonała okazja do spotkania w gronie rodziny. Ośrodek w Wierzbowie to miejsce idealne na organizację przyjęcia komunijnego.

Przygotowaliśmy dla Państwa pięć propozycji menu na przyjęcie komunijne w Ośrodku w Wierzbowie. Doskonałe dania przygotowane przez naszych kucharzy zachwycą Państwa gości zaś wystrój i miła obsługa sprawią, że to rodzinne wydarzenie na długo pozostanie w sercach gości! Proponowane menu to jedynie przykład - wszystkie szczegóły ustalane są zawsze indywidualnie, zgodnie z życzeniem Klienta.

*Prezentowane zdjęcia potraw mają charakter poglądowy.
Rzeczywisty wygląd może różnić się od prezentowanego na zdjęciach.

PROPOZYCJA MENU



Propozycja I

55 zł

Danie pierwsze

- Zupa-krem z pora z grzankami

Danie drugie

- Kotlet schabowy zapiekany z warzywami
- Ziemniaki purée
- Mix sałat z sosem winegrette
- Woda z miętą i cytryną /sok

Deser

- Naleśniki z musem jabłkowym i sosem malinowym

Propozycja II

75 zł

Danie pierwsze

- Zupa-krem z pomidorów pieczonych z papryką

Danie drugie

- Kaczka pieczona z jabłkiem
- Kapusta modra
- Kopytka
- Woda z miętą i cytryną /sok

Deser

- Deser jogurtowo-bezowy

Propozycja III

80 zł

Danie pierwsze

- Mazurska zupa z kurkami

Danie drugie

- Pieczeń z jelenia w sosie własnym
- Modra kapusta
- Ziemniaczki opiekane
- Woda z miętą i cytryną /sok

Deser

- Deser owocowy z sosem waniliowym





Propozycja IV

130 zł

Danie pierwsze

- Żurek

Danie drugie

- Pieczeń z karkówki
- Ziemniaki z wody
- Buraczki czerwone
- Sok jabłkowy

Deser

- Sernik z gałką lodów

Przekąski zimne

- Pierś z kaczki na rukoli w sosie malinowym
- Taryna z kurczaka ze szpinakiem

Sałatki

- Sałatka wiosenna
- Sałatka z kurczaka

PROPOZYCJA MENU



Propozycja V

160 zł



Danie pierwsze (jedno do wyboru)

- Złocisty rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- Esencjonalny rosół borowikowy z łazankami
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem z pomidorów z grzankami ziołowymi

Danie drugie

(2 porcje na osobę do wyboru dwa rodzaje)

- Roladki schabowe z pieczarkami i serem
- Bulion z kołdunami ręcznie robionymi
- Krem z warzyw z grzankami ziołowymi
- Polędwiczki wieprzowe w sosie camembert i musztardą dijon
- Filet z kurczaka nadziewany mozzarellą, bazylią i pomidorami w sosie bazyliowym
- Filet z kurczaka faszerowany jarzynami
- Kotlet De volaille
- Sos pieczeniowy, sos grzybowy

Dodatki (dwa do wyboru)

- Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane z maselkiem i koperkiem
- Frytki
- Kulki ziemniaczane
- Ryż z warzywami

Zestaw surówek (trzy do wyboru)

- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Mizeria ze śmietaną
- Marchewka z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem
- Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami

Desery (jeden do wyboru)

- Kruche babeczki z owocami egzotycznymi
- Patery filetowanych owoców
- Sernik domowy

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda





Naszym Gościom oferujemy możliwość organizacji obiadu/ kolacji w formie grilla. Koszt ustalany jest indywidualnie z Klientem, zgodnie ze skomponowanym menu.

Propozycja dodatkowa na zimno

Przekąski zimne

- Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
- Deska serów
- Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i serkiem
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczaka

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda



PROPOZYCJA MENU



Propozycja grillowa



Dania klasyczne

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Boeuf stroganow

Dania grillowe (cztery do wyboru)

- Żeberka marynowane
- Karkówka w ziołowej marynacie
- Pierś z kurczaka z grilla
- Szaszyk drobiowo - warzywny
- Kielbaski węgierskie owinięte bekonem
- Kielbasa wiejska
- Kaszanka z cebulą
- Ziemniaki pieczone
- Warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, papryka, pieczarki)/ szaszyk warzywny
- Ser camembert z grilla z sosem żurawinowym

Salatki

- Sałatka wiosenna
- Sałatka grecka z serem Feta
- Mix sałat z grzankami i suszonymi pomidorami

Dodatki

- Pieczywo mieszane (bułeczki bankietowe, chleb staropolski, chleb razowy)
- Smalec z jabłkiem
- Ogórki kiszane
- Ogórki małosolne

Sosy do mięs grillowych (dwa do wyboru)

- Tzatziki
- Barbecue
- Czosnkowy
- Musztarda
- Ketchup
- Ćwikła z chrzanem

Dodatkowo

(specjalne menu dla dzieci do lat 12 - 30 zł)

- Rosół z lanymi kluseczkami lub zupa pomidorowa
- Nuggetsy z kurczaka
- Paluszki z piersi kurczaka w chrupiącej panierce
- Ziemniaki opiekane
- Frytki
- Marchewka baby/mizeria





WIERZBOWO

OŚRODEK SZKOLENIOWO-WYPOCZYNKOWY

Zapraszamy do kontaktu!

Wierzbowo 1
11-700 Mrągowo

tel.: +48 727 042 492

mail: wierzbowo@pwpw.pl

www.wierzbowo.pl