

MENU – przyjęcie po I Komunii Świętej – rok 2019-2020

NAPOJE i ALKOHOLE

- ☪ Kawa i herbata – bez limitu
- ☪ Sok pomarańczowy i jabłkowy – bez limitu
- ☪ Woda mineralna z cytryną – bez limitu
- ☪ Alkohole – we własnym zakresie

ZUPA

- ☪ Krem z marchwi z pomarańczą, imbirem i mlekiem kokosowym, fetą, fenkułem i miętą z kolendrą

OBIAD PODSTAWOWY

- ☪ Pierś z kurczęcia nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - ☪ Polędwica wieprzowa z pieczarkami
 - ☪ Poliki wołowe podane na sosie winnym

Do obiadu serwujemy:

- ☪ Ziemniaki z pieca w pięciu ziołach
- ☪ Młode ziemniaki gotowane z koprem
- ☪ Trio świeżych surówek

DESER

- ☪ Tiramisu a'la Romana z biszkoptami, musem truskawkowym, prażonymi migdałami i świeżą miętą

PRZEKĄSKA GORĄCA

- ☪ Wołowina po burgundzku z białymi warzywami na winie czerwonym

SŁODYCZE

- ☪ Sernik, jabłecznik, brownie, drożdżowe z owocami
- ☪ Wybór owoców sezonowych i egzotycznych

cd. MENU – przyjęcie po I Komunii Świętej – rok 2019-2020

PŁYTA ZIMNA

- ☺ Sałatka z kurczakiem, kminem, mieloną kolendrą i wędzoną papryką, ogórkiem, pomidorem, czerwoną cebulą, cieciorą i kolendrą oraz cytrynowym vinaigrette
- ☺ Sałatka z kozim serem, burakiem marynowanym w czerwonym winie, koprem włoskim, duszoną gruszką, roszponką i orzechami włoskimi
- ☺ Roladki szpinakowe z serkiem i łososiem norweskim
- ☺ Makrela z wędzoną śliwką podana w wytrawnej babeczce z orzechami włoskimi i świeżą bazylią
 - ☺ Kuleczki serowe – curry, paprykowe, ziołowe – podane w liściu bananowca
- ☺ Rolada z indyka z brokułem i czosnkiem
- ☺ Schab po warszawsku z kremem chrzanowym
- ☺ Kaczka rolowana z rodzynkami aromatyzowana gałką muszkatołową
- ☺ Półmisek przysmaków mięsnych z naszej spiżarni

INFORMACJE DODATKOWE

- ☺ Dla dzieci oraz osób na diecie Szeff Kuchni przygotowuje **specjalne menu**
- ☺ Już przy trzech komuniach zapewniamy profesjonalną **animatorkę** dla dzieci
- ☺ W celu wprowadzenia ewentualnych zmian w menu polecamy naszą **Księgę Dań**
 - ☺ Zapewniamy nieodpłatny parking i tło muzyczne
- ☺ Możliwość zamówienia tortu i alkoholu – prosimy o kontakt z managerem.
- ☺ Cena przyjęcia w roku 2019-2020 wynosi **169 zł** – gwarantujemy niezmiennosc ceny
- ☺ Polecamy również usługi działu „Catering Dworu Artusa” – kompleksowa realizacja przyjęć w każdej wskazanej lokalizacji w Łodzi

Przekonaj się jak łatwa jest organizacja przyjęcia w Dworze Artusa - wyjątkowe miejsce, profesjonalna obsługa, wiele miłych wspomnień.

Renata Kacperska

Manager Dworu Artusa

T: 606 704 406

E: artus@ccss.pl

Mirella Zatorska

Catering Manager

T: 606 704 806

E: catering@ccss.pl

www.komunia.ccss.pl