

**Menu okolicznościowe / komunijne:  
Cena z napojami 165 pln brutto/os.**

**W ofercie:**

Serwowane menu | Profesjonalna obsługa kelnerska  
Menu dla Gości na stołach | Tort w cenie pakietu komunijnego  
3 daniowe menu dla dzieci do lat 12 w cenie 69zł/os.  
Podstawowa dekoracja stołów (świeże kwiaty, świece)  
\* Dekoracja kwiatowa na specjalne życzenie dodatkowo płatna

**Przystawki na stole - prosimy wybrać 6 propozycji:**

Rillettes na tostach, marynowana śliwka  
Sałatka z wędzonym pstrągiem, pomidorem oraz jajkiem  
Sałatka z tofu, kukurydzą, fasolą oraz czerwoną cebulą  
Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem oraz parmezanem  
Rolada drobiowa z kozim serem, burak liofilizowany  
Mięsa pieczone: schab, rolada boczkowa z grzybami, karczek  
Polędwiczki wieprzowe szpikowane grzybami, sos z wiśni  
Udziec cielęcy w sosie z tuńczyka, pomidory cherry  
Pasztesy: dziczyzna z jałowcem, drób z żurawiną, wieprzowy z grzybami  
Matiasy z ogórkiem, cebulką, kwaśną śmietaną i jabłkiem  
Ryby w occie  
Sery regionalne

**Zupa do wyboru - prosimy o wybór jednej pozycji:**

Krem z białych warzyw z emulsją z zielonej pietruszki- vege  
Krem z batatów z nutą imbiru i chili- vege  
Krem z pieczonych buraków z jogurtem greckim  
Krem z pomidorów, orzechy z pesto bazyliowym i śmietaną  
Zupa tajska z zielonym curry, mlekiem kokosowym i kurczakiem-gluten free  
Rosół z domowym makaronem i lubczykiem  
Bulion wołowy

**Dania główne do wyboru - prosimy o wybór jednej pozycji:**

Filet z kurczaka, frytki z kołdunami, marchewka  
Udko z kaczki confit, ziemniaki zapiekane, warzywa  
Rolada drobiowa ze szpinakiem w boczku, ziemniaki dauphinois  
Rolada ze schabu z grzybami, puree ziemniaczane, sos musztardowy  
Pieczeń z karkówki, pieczone warzywa, sos własny  
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym, kopytka rozmarynowe  
Bitki wołowe, młoda kapusta, kasza gryczana  
Dorsz pieczony w ziołach, warzywa, sos winno-maślany

Sandacz smażony na maśle, soczewica, puree marchewkowe  
Morszczuk Kapski, zielony groszek z cydrem, puree z selera  
Kotlety z kalafiora-vege  
Pierogi z kaszą gryczaną i bocznikami-vege  
Paski z cukinii z sosem guacamole-vege  
Pieczone warzywa z sosem balsamicznym-vege

**Desery serwowane - prosimy o wybór jednej pozycji:**

Sernik podany z coulis z mango, lody śmietankowe  
Panna cotta z puree malinowym i ziemią jadalną  
Suflet czekoladowy z malinami na ciepło i lodami śmietankowymi  
Mille-feuille z malinami  
Beza z musem mascarpone oraz świeżymi owocami  
Tarta pistacjowa

**Desery wstawiane na stół:**

Ciasto czekoladowe, babeczki owocowe, tarta karmelowa, mini bezy  
Candy bar: mini bezy, żelki, pianki

**Napoje:**

Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Wybór soków owocowych (pomarańcz, jabłko, grapefruit)  
Tłoczone soki jabłkowe  
Lemoniada: marakuja, truskawka, arbuz  
Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)  
Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat

**Dodatkowo proponujemy:**

Welcome drink na powitanie Gości (Prosecco) 10zł/os.  
Wino półwytrawne białe i czerwone Trzy Romanse, Hiszpania, 40zł/but.  
Wino wytrawne białe i czerwone Daddy West, RPA, 45zł/but.  
Inne wina i alkohole z karty z 10% rabatem  
\* W przypadku własnych alkoholi doliczamy 10zł opłaty serwisowej od osoby

**Kontakt i rezerwacje:**

[m.honig-michalak@hotelwieniawski.pl](mailto:m.honig-michalak@hotelwieniawski.pl), 515 595 514

[a.smolarz@hotelwieniawski.pl](mailto:a.smolarz@hotelwieniawski.pl), 515 595 209