

Pierwsza Komunia Święta 2023 rok



MENU

ZUPA (podawana w wazach, ok 320-330 ml/os)
Rosół z wiejskiej kury, domowy makaron, zielona pietruszka

DANIE GŁÓWNE (podawane na półmiskach, łączna gramatura 220-250 g/osobę)
Kotlet de Volaille (panierowany kotlet z piersi kurczaka nadziewany masłem)
Polędwiczka wieprzowa nadziewana zielonymi szparagami
Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI (łączna gramatura 200- 220 g/osobę)
Pieczone ziemniaki, świeże zioła
Kluski śląskie
Puree ziemniaczane, kwaśna śmietana

SURÓWKI / WARZYWA (łączna gramatura 130- 150 g/osobę)
Świeże sałaty, sos vinaigrette
Surówka z białej kapusty
Buraczki z cebulą

SOS
Demi glace

BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI (bez limitu)
Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat

NAPOJE ZIMNE (bez limitu)
Woda mineralna z cytryną
Sok pomarańczowy , sok jabłkowy

CIASTA (2 porcje/os.)
Szarlotka
Sernik z czekoladą

Menu 160 ,-/os. Dzieci do 9 lat 50%
(dla wszystkich Gości: 1 zupa, 3 mięsa, 3 dodatki, 3 surówki, 1 sos)

Cena obejmuje: białe pokrowce na krzesła, białe obrusy oraz serwetki, delikatne akcenty z żywych kwiatów.





DODATKOWO OFERUJEMY

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana)

Paszтет z kaczki / mus żurawinowy / musztarda dijon / grzanka 28,-

Tatar z wędzonego łososa / oliwa / kapary / świeży ogórek 28,-

Carpaccio z pieczonego buraka / regionalny ser kozi / rucola 22,-

DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)

Deser lodowy z owocami

Śliwki pod lawendową kruszonką / gałka lodów śmietankowych

Szarlotka na gorąco / gałka lodów waniliowych

Mini tarta czekoladowa / borówki

25,-/os.

ZIMNE ZAKĄSKI

(podawane na półmisek z pieczywem)

Półmisek wędlin własnego wyrobu

Półmisek serów

Galaretka drobiowa z cytryną

Salatka grecka

Salatka capresse z oliwą bazyliową

Salatka z makaronem orzo z szynką i świeżym ogórkiem

Salatka z brokułem, grillowany kurczak, pomidorem malinowym i sosem czosnkowym

Tortilla / twarożek / łosoś wędzony/ świeży szpinak

Tortilla / twarożek / wędlina / ser żółty

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Śledź w oleju / Śledź w śmietanie

Tartinka z baba ghanoush (pasta z pieczonego bakłażana) z tahini, granatem i ziołami

Crostini z tatarskim z wędzonego łososa, warzywami i koperkiem

Lawas z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem paprykowym

Val – au – vent z borowikami, cebulą, czosnkiem i rozmarynem

59,-/os. 6 pozycji do wyboru 75,-/os. 8 pozycji do wyboru

DODATKOWA KOLACJA GORĄCA

(1 do wyboru dla wszystkich gości – serwowana lub podana na bufecie)

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem 25,-

Ragout z indyka z podgrzybkami i bułeczką drożdżową 35,-

Pierogi ruskie 22,-

Pierogi z mięsem 26,-

Gulasz wieprzowy z ziołową grzanką 35,-

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 10,-/os. (ok 3 g.), 15,-/os. (3-5 g.) 25,-/os. (pow 5 g.)

ALKOHOLE

Porta 6 białe lub czerwone (Lizbona, Portugalia) 35,-/0,5l lub 70-/1l

Wódka J.A. Baczewski 100,-/but. 0,5l

Wódka Wyborowa 70,-/but. 0,5l

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą win i pozostałych alkoholi.



ul. Pionierów 20



58-100 Świdnica



+48 786 948 452



biuro@parkhotel.swidnica.pl



www.parkhotel.swidnica.pl



@park.hotel.swidnica



park.hotel.swidnica



Dla podkreślenia uroczystego charakteru tego ważnego dnia proponujemy Państwu podtalerz dekoracyjny w złotym kolorze w cenie 10,-/szt.