**Gospoda Zalewajka Zaprasza**



**Menu komunijne 2017**

**Propozycja kosztowa:**

Wariant I: Koszt: 120 PLN/osoba

Wariant II: Koszt: 159 PLN/osoba

**+ serwis kelnerski w wysokości 10 %.**

***WARIANT 1***

**Przekąski w stole( 4 do wyboru):**

* Deska mięs pieczonych i wędlin z naszej wędzarni oraz pasztetów
* Schab glazurowany po warszawsku
* Roladki z szynki z musem chrzanowym
* Kurczak faszerowany owocami w winnej galarecie
* Tymbaliki drobiowe z warzywami
* Nuggetsy z kurczaka w złocistej panierce z dipem czosnkowym
* Jaja w sosie tatarskim ze szczypiorkiem
* Wybór warzyw grillowanych podanych z sosem balsamicznym
* Marynowane szparagi w galarecie
* Śledź w kilku smakach
* Ryba faszerowana
* Ryba po grecku

**Sałaty(1 do wyboru):**

* Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
* Sałatka grecka z sosem ziołowym
* Sałatka ryżowa z kurczakiem wędzonym i ananasem
* Sałatka caprese - pomidory z mozzarellą podawane z pesto i świeżą bazylią
* Sałatka jarzynowa

**Dodatki:**

Pieczywo, Pikle, Masło, Smalec, Ogórki kiszone

**Zupy(2 do wyboru):**

* Szlachecki rosół z makaronem
* Swojska Zalewajka
* Krem z białych warzyw z oliwa truflową
* Krem pomidorowy z bazylią
* Zupa cebulowa z grzankami i serem
* Grzybowa z łazankami

**Dania na ciepło(2 do wyboru):**

* Pieczeń karkowa w sosie cebulowym
* Tradycyjny kotlet schabowy
* Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
* Zrazy wołowe z nadzieniem z boczku i ogórka, sos pieczeniowy
* Pierś z kurczaka a/la capresse zapiekana z mozzarellą
* Udko z kurczaka z farszem pieczarkowym
* Kotlet De voile nadziewany masłem koperkowym
* Dorsz zapiekany na szpinaku
* Sola w panierce cytrynowo – pieprzowej

**Dodatki(3 do wyboru z poniższych):**

- Ziemniaki opiekane, ziemniaki purre, ryż czarno-biały,

kasza gryczana z cebulką i skwarkami, kopytka.

- Warzywa z wody, mini marchewki na maśle, fasolka szparagowa,

buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, bukiety surówek.

***Menu Dziecięce:***

***Specjalnie dla naszych najmłodszych gości serwujemy:***

* Rosół domowy z kluseczkami
* Polędwiczki drobiowe z frytkami, marchewką oraz ketchupem

**Desery:**

* Patery ciast: sernik, szarlotka, czekoladowe z wiśniami, babeczki z kremem czekoladowym i waniliowym.

***Dodatkowo proponujemy:***

* Pucharki z lodami – 10 zł /szt.
* Patery świeżych owoców – 50 zł /szt.

**Napoje bezalkoholowe:**

Pepsi, soki owocowe, woda mineralna Gazowana/Niegazowana - **1L na osobę.**

Kawa i herbata (bez limitu w bufecie).

**WARIANT 2**

**Przekąski w stole(5 do wyboru):**

* Deska pasztetów, mięs pieczonych i wędlin z naszej wędzarni
* Befsztyk tatarski z dodatkami
* Schab glazurowany po warszawsku
* Indyk w maladze
* Kurczak faszerowany owocami w winnej galarecie
* Nuggetsy z kurczaka w złocistej panierce z dipem czosnkowym
* Jaja w sosie tatarskim ze szczypiorkiem
* Wybór warzyw grillowanych podanych z sosem balsamicznym
* Marynowane szparagi w galarecie
* Śledź w kilku smakach
* Ryba faszerowana
* Łosoś wędzony podany z serkiem chrzanowym i kaparami

**Sałaty(2 do wyboru):**

* Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
* Sałatka grecka z sosem ziołowym
* Makaronowa z salami, papryką i serem parmezanem
* Sałatka ryżowa z kurczakiem wędzonym i ananasem
* Sałatka caprese - pomidory z mozzarellą podawane z pesto i świeżą bazylią
* Sałatka jarzynowa

**Dodatki:**

Pieczywo mieszane, Pikle, Chrzan, Masło, Smalec, Ogórki kiszone

**Zupy(2 do wyboru):**

* Szlachecki rosół z makaronem
* Swojska Zalewajka
* Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
* Krem pomidorowy z bazylią
* Grzybowa z łazankami
* Zupa cebulowa z grzankami i serem
* Flaki wołowe

**Danie na ciepło (2 do wyboru):**

* Pieczeń karkowa w sosie cebulowym
* Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
* Zrazy wołowe z nadzieniem z boczku i ogórka, sos pieczeniowy
* Pieczona kaczka w sosie perskim
* Pierś z kurczaka a/la capresse zapiekana z mozzarellą
* Udko z kurczaka z farszem pieczarkowym
* Cukinia faszerowana warzywami zapieczona z serem
* Dorsz zapiekany na szpinaku
* Sandacz w migdałach

**Dodatki(4 do wyboru z poniższych):**

- Ziemniaki opiekane, ziemniaki purre, ryż czarno-biały,

kasza gryczana z cebulką i skwarkami, kopytka.

- Warzywa z wody, mini marchewki na maśle, fasolka szparagowa,

buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, bukiety surówek.

**Danie na ciepło(serwowane po ok. 3h przyjęcia, 1 do wyboru):**

* Beef strogonof
* Potrawka z indyka
* Barszcz czerwony z pasztecikami
* Barszcz czerwony z pierogami domowymi

***Menu Dziecięce:***

***Specjalnie dla naszych najmłodszych gości serwujemy:***

* Rosół domowy z makaronem
* Polędwiczki drobiowe z frytkami, marchewką oraz ketchupem

**Desery:**

* Patery ciast oraz owoców: sernik, szarlotka, śmietanowiec, czekoladowe z wiśniami, W-Zka, babeczki z kremem czekoladowym i waniliowym, owoce sezonowe.

***Dodatkowo proponujemy:***

* Pucharki z lodami – 10 zł szt.

**Napoje bezalkoholowe:**

Pepsi, 7 up, soki owocowe, woda mineralna Gazowana/Niegazowana - bez limitu

Kawa i herbata (bez limitu w bufecie).

http://www.gospodazalewajka.pl/wp-content/themes/zalewajka/library/images/decha_pod_tytul.png

***Dodatkowo Proponujemy:***

* ***Stół rybny:*** *ryby wędzone, ryby pieczone, galaretki rybne.*
* ***Ryby na postumencie -*** *łosoś, pstrąg, jesiotr*

***Live Cooking :***

* ***Pieczona szynka*** *z sosem chrzanowym i kaszą gryczaną*
* ***Pieczone prosię lub pieczony dzik***
* ***Golonki w miodzie***
* ***Pieczony Indyk -*** *z farszem staropolskim*
* ***Płonące naleśniki Suzettes*** *w syropie pomarańczowym*

***Ceny do uzgodnienia, zależne od wagi oraz asortymentu*.**

*-* ***Dekorację kwiatową stołów***

***- Przejażdżki bryczką 50-70 zł/os. zależnie od ilości osób***

***- Muzyka biesiadna - 200 ZŁ/GODZ.***

***- Animacje dla dzieci 200 ZŁ/GODZ***

***- Pokazy kulinarne z aktywnym uczestnictwem gości – cena***

***do uzgodnienia***

***- Promocyjne ceny pokoi w Hotelu Dwór Konstancin, który***

***znajduje się w naszym kompleksie***

***Rezerwacja terminu***

***Chcąc zarezerwować wybrany przez Państwa termin, należy wpłacić zaliczkę w kwocie 500 zł. Pozostała należność powinna zostać uregulowana najpóźniej w dniu przyjęcia.***

***Ostateczne potwierdzenie liczby gości dokonujemy na sześć dni przed planowanym terminem przyjęcia komunijnego.***