



P A Ł A C *w*
PAKOŚLAWIU



„Menu
Komunijne”

P A Ł A C R E S T A U R A C J A P U B

„Menu komunijne”



Zupa:

- ◉ rosół z makaronem

II danie: 3p. /osobę / rodzaje:

- ◉ Schab z pieczarkami
- ◉ De Volaille
- ◉ Schab po meksykańsku
- ◉ Zraz zawijany
- ◉ Pieczeń
- ◉ Filet z serem i czosnkiem
- ◉ Filet z szynką i serem
- ◉ Potrawka

Dodatki: ziemniaki, pyzy, krokiety ziemniaczane, kluski śląskie, warzywa gotowane, surówki, kapusta, sos.

Kawa, ciasto, deser lodowy.

Zimny bufet:

- ◉ Sałatka jarzynowa
- ◉ Sałatka z kurczakiem wędzonym
- ◉ Talerz wędlin i mięs
- ◉ Dróbka w galarecie
- ◉ Pulpeciki w occie
- ◉ Ryba po grecku
- ◉ Szynka ze szparagami
- ◉ Pasztet cielęcy
- ◉ Ryba w zalewie pomidorowej
- ◉ Sos tatarski
- ◉ Pieczywo, masło

Kolacja:

Barszcz z krokietem lub krem szparagowy, pieczarkowy.
Golonka, udko kurczka, karkówka, szaszłyk 1,5p/osoba.
Ziemniaczki zasmażane, frytki, kapusta, sos czosnkowy.

„Menu komunijne”



Na życzenie gości dodatkowo oferujemy:

I. Fontanna czekoladowa w oprawie:

- ◉ Czekolady mlecznej,
- ◉ Czekolady białej,
- ◉ Czekolady truskawkowej.

Wybór smaku czekolady pozostawiamy Państwu wg upodobania.

II. Bufet owocowy z wycząsteczkowanymi owocami najróżniejszego gatunku.

III. Rzeźby w owocach i warzywach, które doskonale dopełniają bufet owocowy z fontanną.

Koszt 10,00 zł /osoba