



~ Przyjęcie komunijne w Lawendowym Dworku ~

Propozycja menu w cenie 165 zł/os.

Starter (do wyboru)

1. Łosoś marynowany z dresingiem miodowo-musztardowym i vinegret
2. Carpaccio lawendowe z polędwicy wołowej z rucolą, kaparami i oliwą truflową
3. Sałatka Capresse

Zupa (do wyboru)

1. Rosół z kluseczkami kładzionymi
2. Zupa krem z pomidorów z grzankami ziołowymi
3. Forszmak Lubelski

Danie główne (do wyboru)

1. Rolada z Kaczki z omletem i żurawiną demi glace podana z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką z buraków marynowanych w soku porzeczkowym
2. Filet z kurczaka sous-vide w sosie szpinakowym podany z ryżem z pesto iolowym oraz bukietem świeżych sałat z pomarańczowym winegret
3. Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z puree ziemniaczno-selerowym i bukietem sałat
4. Rolada z polędwiczki wieprzowej z grillowaną cukinią, pomidorami suszonymi i serem kozim podana z puree ziemniaczanym i garnie z roszonek i pomidorków koktajlowych
- * 5. Pstrąg łososiowy lub łosoś, lub dorsz pieczony z makaronikiem z soczewicą i amarantusem, bukiet sałat z vinegret – dopłata 20 zł/ osobę

DLA WEGETARIAN I WEGAN Ragout warzywne

Dania dla dzieci

1. Rosół z kluseczkami domowymi
2. Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką sezonową

Deser (do wyboru)

1. Lawendowy sernik z sorbetem miętowym
2. Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych
3. Lody z owocami
4. PanaCotta z musem malinowym

Serwis kawowy

Świeżo parzona kawa
Herbata z cytryną
Soki 100%
Napoje gazowane
Woda mineralna z miętą



Propozycja menu w cenie 190 zł/os.

Zupa (do wyboru)

1. Żurek podany w chlebie
2. Rosół z kluseczkami kładzionymi i pulpecikami wołowymi
3. Zupa krem z pomidorów z grzankami ziołowymi
4. Forszmak Lubelski podawany w koszyczku z ciasta
5. Rosół z kołdunami litewskimi

Danie główne (do wyboru)

1. Rolada z Kaczki z omletem i żurawiną demi glace podana z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką z buraków marynowanych w soku porzeczkowym
2. Filet z kurczaka sous-vide w sosie szpinakowym podany z ryżem z pesto iolowym oraz bukietem świeżych sałat z pomarańczowym winegret
3. Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z puree ziemniaczno-selerowym i bukietem sałat
4. Rolada z polędwiczki wieprzowej z grillowaną cukinią, pomidorami suszonymi i serem kozim podana z puree ziemniaczanym i garnie z roszonejki i pomidorków koktajlowych
- * 5. Pstrąg łososiowy lub łosoś, lub dorsz pieczony z makaronikiem z soczewicą i amarantusem, bukiet sałat z vinegret – dopłata 20 zł/ osobę

DLA WEGETARIAN I WEGAN Ragout warzywne

Danie dla dzieci (opcjonalnie)

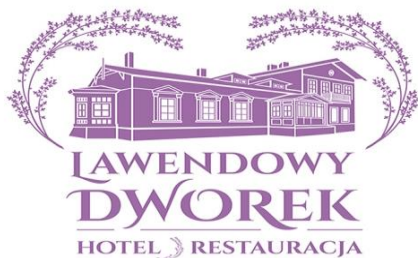
1. Rosół z kluseczkami domowymi
2. Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką sezonową

Deser (do wyboru)

1. Lawendowy sernik z sorbetem miętowym
2. Tiramisu z lawendą
3. Lody z owocami
4. Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych
5. PanaCotta z mussem malinowym

Przystawki (trzy przystawki do wyboru)

1. Roladka drobiowa z serem kozim i galaretką truskawkową
2. Zestaw mięs pieczonych
3. Rolada szpinakowa z łososiem
4. Trio śledziowe
5. Baleron białoruski
6. Schab z mussem chrzanowym
9. Pstrąg faszerowany w całości
10. Kaczka faszerowana
11. Kompozycja pasztetów



-
12. Tortille z kurczakiem i warzywami
 13. Panierowane kęski kurczaka z dipami

Sałatki (dwie sałatki do wyboru)

1. Sałatka grecka z fetą i oliwkami
2. Capresse z burakiem pieczonym na sałacie rzymskiej
3. Sałatka z krewetkami i kurczakiem
4. Sałatka z szynką parmeńską
5. Sałatka nicejska
6. Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem
7. Makaronowa smakowita z szynką, kukurydzą, papryką i ogórkiem, z sosem pomidorowym i szczypiorkiem

Serwis kawowy

Świeżo parzona kawa

Herbata z cytryną

Soki 100%

Napoje gazowane

Woda mineralna z miętą

Kompozycja ciast bankietowych (100 g/os)



Propozycja menu w cenie 205 zł/os.

Zupa (do wyboru)

1. Żurek podany w chlebie
2. Rosół z kluseczkami kładzionymi i pulpecikami wołowymi
3. Zupa krem z pomidorów z grzankami ziołowymi
4. Forszmak Lubelski podawany w koszyczku z ciasta
5. Rosół z kołdunami litewskimi

Danie główne (do wyboru)

1. Rolada z Kaczki z omletem i żurawiną demi glace podana z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką z buraków marynowanych w soku porzeczkowym
2. Filet z kurczaka sous-vide w sosie szpinakowym podany z ryżem z pesto i ołowym oraz bukietem świeżych sałat z pomarańczowym winegret
3. Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z puree ziemniaczno-selerowym i bukietem sałat
4. Rolada z polędwiczki wieprzowej z grillowaną cukinią, pomidorami suszonymi i serem kozim podana z puree ziemniaczanym i garnie z roszonejki i pomidorków koktajlowych
- * 5. Pstrąg łososiowy lub łosoś, lub dorsz pieczony z makaronikiem z soczewicą i amarantusem, bukiet sałat z vinegret – dopłata 20 zł/ osobę

DLA WEGETARIAN I WEGAN Ragout warzywne

Danie dla dzieci (opcjonalnie)

1. Rosół z kluseczkami domowymi
2. Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką sezonową

Deser (do wyboru)

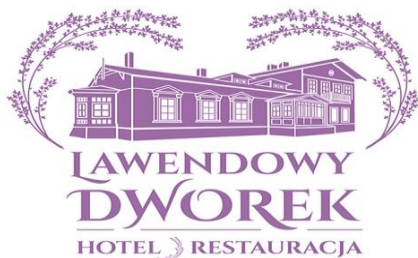
1. Lawendowy sernik z sorbetem miętowym
2. Mus lawendowy z kruszonką piernikową
3. Tiramisu z lawendą
4. Lody z owocami
5. Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych
6. PanaCotta z mussem malinowym

Trzecie danie gorące

1. Zestaw mięs grillowanych podany z ziemniakami opiekany
2. Kurczak masala z ryżem curry i warzywami
4. Forszmak Lubelski
5. Barszczyk czerwony z pasztecikiem z mięsem **lub** strudlem z warzywami

Przystawki (cztery przystawki do wyboru)

1. Roladka drobiowa z serem kozim i galaretką truskawkową



-
2. Zestaw mięs pieczonych
 3. Rolada szpinakowa z łososiem
 4. Trio śledziowe
 5. Baleron białoruski
 6. Schab z musem chrzanowym
 9. Pstrąg faszerowany w całości
 10. Kaczka faszerowana
 11. Kompozycja pasztetów
 12. Tortille z kurczakiem i warzywami
 13. Panierowane kęski kurczaka z dipami

Sałatki (dwie sałatki do wyboru)

1. Sałatka grecka z fetą i oliwkami
2. Capresse z burakiem pieczonym na sałacie rzymskiej
3. Sałatka z krewetkami i kurczakiem
4. Sałatka z szynką parmeńską
5. Sałatka nicejska
6. Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem
7. Makaronowa smakowita z szynką, kukurydzą, papryką i ogórkiem, z sosem pomidorowym i szczypiorkiem

Serwis kawowy

Świeżo parzona kawa

Herbata z cytryną

Soki 100%

Napoje gazowane

Woda mineralna z miętą

Kompozycja ciast bankietowych (100 g/os)

Dodatkowo w każdym pakiecie zapewniamy:

- Zamek dmuchany do skakania dla Dzieci
- Profesjonalnego animatora, który wypełni czas najmłodszych uczestników przyjęcia
- Muzykę typu jazz wypełniającą atmosferę przyjęcia
- Bezpłatny parking dla Państwa Gości
- Ponad hektar Zabytkowego Parku
- Dzieci do lat 3 gratis
- Dzieci w wieku 4-10l 70% kwoty menu

Dodatkowo proponujemy:

- kompozycja owoców polskich oraz egzotycznych w cenie 7 zł / os.
- wódka 0,5l w cenie od 55 zł
- wino bankietowe 75CL w cenie od 45zł

W przypadku własnego alkoholu pobierana jest opłata korkowego w kwocie 10zł/butelkę (rozliczane wg. zużycia)