

Przyjęcia komunijne 2017 – Pałac w Krześlicach

Zestawienie menu do wyboru [150 zł / os.]

Entrée - przystawka

1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- * Kaczka glazurowana miodem , sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
 - * Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
 - * Pieczony burak z kozim i czarnuszką
 - * Focaccia z salsą pomidorową, oliwkami i sosem balsamico

Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

Zupa

1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

- * Rosół staropolski z domowym makaronem
- * Krem z topinaburu z pieczonym jarmużem
 - * Krem marchewkowo - imbirowy
- * Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- * Zupa sezonowa (krem szparagowy, chłodnik litewski)

Danie główne

2,5 porcji (100-120 g) na osobę – do wyboru 4 rodzaje:

- * Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- * Sakiewki drobiowe ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
 - * Tradycyjne zrazy wołowe
 - * Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- * Cordon Blue (panierowany filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)
 - * De volaille
- * Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina
 - * Pieczony filet z łososia

- * Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką
- * Karkówka faszerowana podgrzybkami
- * Pieczony filet z indyka z żurawiną
- * Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
- * Tarta z kurczakiem, pomidorami, bazylią i mozzarellą
- * Tarta szpinakowo – serowa z łososiem

Dodatki skrobiowe

1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Ziemniaki kalibrowane z koperkiem, pyzy, ziemniaki opiekane, kluski śląskie, gnocchi, risotto z warzywami, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

Surówki

1 porcja na os – do wyboru 2 rodzaje:

Mix sałat z sosem vinaigrette, z białej kapusty z porem, z czerwonej kapusty, buraczki z cebulą, marchew z jabłkiem, z kapusty pekińskiej,

Warzywa na ciepło

1 porcja na osobę - do wyboru 3 rodzaje:

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta
Warzywa pieczone: marchew, cukinia, pietruszka, seler

Deser

1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- * Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą
- * Beza Pavlova z owocami leśnymi, kremem waniliowym i miętą
- * Panna Cotta z frużeliną wiśniową

Tort komunijny

(1 p. / os. x 120 g) – do wyboru z katalogu cukierni www.zagrodnicza.pl

Bufet słodki

2 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Biszkopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, biszkopt z owocami leśnymi, ciasto marchewkowe, ciasto czekoladowe, sernik, jabłecznik

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym (zaparzacz, 2 rodzaje kaw, 3 rodzaje herbat)

Bufet zimnych zakąsek (jadalnia)

(4 porcje na osobę x 50 g) – do wyboru 5 rodzajów:

- * Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- * Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
- * Mini tortilla wran z kurczakiem i świeżymi sałatkami

- * Mini tortilla wrap z łososiem i świeżymi sałatami
- * Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami
- * Plastry z piersi drobiowej duszonej w czerwonym winie z marynowanymi plasterkami buraków
- * Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą w otulinie szynki parmeńskiej
- * Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu /l konfiturą z czerwonej cebuli/ zielonymi szparagami
 - * Schab z puszystym musem chrzanowym
 - * Schab pieczony z chutney śliwkowym
 - * Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniklu
- * Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
 - * Wędzony łosoś z ziołową tapnedą i ricottą
 - * Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
 - * Sushi maki: łosoś/ tuńczyk/ ogórek/ avocado
- * Pasztet z łopatki i karkówki wieprzowej z dodatkiem wątróbki drobiowej - intensywnie doprawiony
 - * Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososiem z oliwkami i pietruszką
 - * Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki
 - * Rostbef wołowy z sosem Dijon

Bufet z sałatami

1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

Sałatka Cesar, sałatka Grecka, sałatka Toskańska, sałatka Waldorff, sałatka Caprese,

Kolacja I

1 porcja (200ml) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

Barszcz z majerankiem, zupa gulaszowa z nutką chili, krem kurkowy, żurek z białą kiełbasą, cebulowa z grzankami

Napoje

*Kawa, herbata bez limitu

*Soki owocowe i woda mineralna - 1 l / os.

W cenie usługi zapewniamy:

- * Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia (kucharska i kelnerska) wg. ustaleń
- * Dekoracja stołów (kwiaty żywe cięte na stołach oraz bufetach), świece

Wynajem obiektu

- * Pałac - Sala Balowa – 1500 zł
- * Pałac – Sala konferencyjna – 1000 zł
- * Pałac – Salon boczny z oranżerią – 1000 zł
- * Pawilon namiotowy na wyłączność – 3000 zł
- * Pawilon namiotowy współużytkowanie – 1000 zł

Oferta dodatkowa (Opcjonalna)

- * Bufet z owocami – świeże owoce krojone (filetowe): **150 g na osobę - 10 zł / os**
- * Tort weselny z cukierni Kandulski / Sowa/ Różany Potok: **120 g / os. -- od 70 zł / kg**
- * Prosię pieczone z sosem borowikowym (podawane z ziemniakami zasmażanymi i ogórkami kwaszonymi):
150 g na osobę – 15 zł / os.
- * Szynka płonąca podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami : **100 g na osobę – 10 zł / os.**
- * Live cooking z owocami morza: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki , mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki , oliwy , zioła: **250 g na osobę – 30 zł / os**
- * Obsługa barmańska: **900 zł** (zawiera obsługę z meblem barowym bez asortymentu alkoholu)
- * Grill : karkówka bejcowana, burgery wołowe, filet z kurczaka w ziołowej marynacie, szaszłyki z warzyw, zapiekane ziemniaki z twarogiem i szczypiorkiem, sałatka z pomidorów, ogórki małosolne lub kiszzone, sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue , bagietki **16 zł / szt.**
- * Białe lub czarne pokrowce na krzesła typu stretch **10 zł / szt.**
- * Stoliki coctailowe z obrusem typu stretch – **50 zł / szt.**