



**PROPOZYCJA MENU
PRZYJĘCIA PO KOMUNII
W ROKU 2022**





PROPOZYCJA MENU KOMUNIA 2022 WARIANT I

Przykładowe dania obiadowe:

Zupa:

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z grillowaną cukinią i pomidorkami con-case

Dania Główne:

Polędwiczka wieprzowa nadziewana kurkami podana na puree marchewkowym z sosem tymiankowym, ziemniakami z masłem oraz zestawem surówek

Schab pieczony w majeranku podany na puree marchewkowym z sosem borowikowym, ziemniakami z koperkiem oraz zestawem surówek

Zestaw 3 Surówek:

Marchewka z jabłkiem / Sałatka z buraczków / Surówka wielowarzywna

Dla dzieci:

Rosółek tradycyjny, Chrupiący kotlecek drobiowy z ziemniaczkami i surówką z marchewki

Kolacja:

Roladka z kurczaka faszerowana serem mozzarella i suszonymi pomidorkami podana z sosem serowym, kluseczkami ziemniaczanymi oraz lekką sałatką

Kotlet drobiowy po włosku zapiekany z pomidorem podany z kulkami ziemniaczanymi oraz sałatką wiosenną

Gulasz wieprzowy Szefa Kuchni

Zakąski zimne:

Sałatki (2 propozycje do wyboru): Jarzynowa/ Selerowo-Porowa / Firmowa/ Grecka/ Uroda/ Gyros

Rulony z szynki z kremem chrzanowym

Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym

Galaretki drobiowa

Półmisek wędlin i serów

Roladki z wędzonego łososia

Pomidory z mozzarellą lub jajka w sosie tatarskim

Pieczyno

Napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane – wg potrzeb

**CENA: 170 ZŁ/OS
150 ZŁ/DZIECKO**

DODATKOWO PŁATNE:

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną - **10 zł/os** (cena może ulec zmianie)

Ciasto 2szt/os, Ciasteczka kruche 5dkg/os - **13 zł/os** (cena może ulec zmianie)

Owoce 25dkg/os - **6 zł/os**



PROPOZYCJA MENU KOMUNIA 2022 WARIANT II

Przykładowe dania obiadowe:

Przystawka:

Płatki z indyka z sosem francuskim, lekką sałatką i paluszkami grissini
Róża z łososia wędzonego na mixie sałat podana z sosem ziołowym i paluszkami grissini

Zupa:

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z grillowaną cukinią i pomidorkami con-case

Dania Główne:

Polędwiczka wieprzowa nadziewana kurkami podana na puree marchewkowym z sosem tymiankowym, ziemniakami z masłem oraz zestawem surówek

Schab pieczony w majeranku podany na puree marchewkowym z sosem borowikowym, ziemniakami z koperkiem oraz zestawem surówek

Zestaw 3 Surówek:

Marchewka z jabłkiem / Sałatka z buraczków / Surówka wielowarzywna

Dla dzieci:

Rosółek tradycyjny, Chrupiący kotlecik drobiowy z ziemniaczkami i surówką z marchewki

Kolacja:

Roladka z kurczaka faszerowana serem mozzarella i suszonymi pomidorkami podana z sosem serowym, kluseczkami ziemniaczanymi oraz lekką sałatką

Kotlet drobiowy po włosku zapiekany z pomidorem podany z kulkami ziemniaczanymi oraz sałatką wiosenną

Gulasz wieprzowy Szefa Kuchni

Zakąski zimne:

Sałatki (2 propozycje do wyboru): Jarzynowa/ Selerowo-Porowa / Firmowa/ Grecka/
Uroda/ Gyros

Rulony z szynki z kremem chrzanowym

Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym

Galaretki drobiowe

Półmisek wędlin i serów

Roladki z wędzonego łososia

Pomidory z mozzarellą lub jajka w sosie tatarskim

Pieczyno

Napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane – wg potrzeb

CENA: 185 ZŁ/OS
160 ZŁ/DZIECKO

DODATKOWO PŁATNE:

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną - **10 zł/os** (cena może ulec zmianie)

Ciasto 2szt/os, Ciasteczka kruche 5dkg/os - **13 zł/os** (cena może ulec zmianie)

Owoce 25dkg/os - **6 zł/os**



PROPOZYCJA MENU KOMUNIA 2022 WARIANT III

Przykładowe dania obiadowe:

Zupa:

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z grillowaną cukinią i pomidorkami con-case

Dania Główne:

Polędwiczka wieprzowa nadziewana kurkami podana na puree marchewkowym z sosem tymiankowym, ziemniakami z masłem oraz zestawem surówek

Schab pieczony w majeranku podany na puree marchewkowym z sosem borowikowym, ziemniakami z koperkiem oraz zestawem surówek

Zestaw 3 Surówek:

Marchewka z jabłkiem / Sałatka z buraczków / Surówka wielowarzywna

Dla dzieci:

Rosółek tradycyjny, Chrupiący kotlecik drobiowy z frytkami i surówką z marchewki

Zakąski zimne:

Sałatki (2 propozycje do wyboru): Jarzynowa/ Selerowo-Porowa / Firmowa/ Grecka/
Uroda/ Gyros

Rulony z szynki z kremem chrzanowym

Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowym

Galaretki drobiowa

Półmisek wędlin i serów

Roladki z wędzonego łosia

Pomidory z mozzarellą lub jajka w sosie tatarskim

Pieczyno

Napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane – wg potrzeb

Ten wariant zawiera :

Zestaw ciast:

Ciasto 2 sztuki/ osobę, ciasteczka kruche 5 dkg/ osobę

Owoce :

25 dkg/ osobę

**CENA: 175ZŁ/OS
155ZŁ/DZIECKO**

DODATKOWO PŁATNE:

Przystawka : **15 zł/ os**

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną - **10 zł/os**

Rezydencja Alabaster, ul. Ks. Stafiaja 8, 35-234 Rzeszów
recepja@alabaster.rzeszow.pl, tel. 17 710 50 06, 17 300 02 05



Rezydencja Alabaster, ul. Ks. Stafieja 8, 35-234 Rzeszów
repcja@alabaster.rzeszow.pl, tel. 17 710 50 06, 17 300 02 05