

SPERSONALIZUJ SWOJE  
PRZYJĘCIE OKÓLICZNOŚCIOWE

# MENU KOMUNIJNE



## PAKIET ZAWIERA

Obiad dwudaniowy podawany półmiskowo /  
Zimna płyta / Deser / 2 gorące kolacje /  
Ciasta / Owoce / Napoje gazowane i soki /  
Bufet kawa i herbata

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

[biuro@slonecznybrzeg.com](mailto:biuro@slonecznybrzeg.com)

tel. 603 972 000 / 600 379 879 / 533 911 417

Centrum Szkoleniowo-Wypoczynkowe "Słoneczny Brzeg" ul. Wypoczynkowa 27a, Zawady

## Zupa

Rosół z makaronem

## Danie główne

Rolada wieprzowa/Schab tradycyjny /  
Filet z kurczaka po parysku/ Devolay  
z masłem pietruszkowym/ Kluski śląskie/  
Ziemniaki z koperkiem/ Ziemniaki  
opiekane/ Sos /Kapusta zasmażana biała/  
Surówka z czerwonej kapusty/ Surówka  
z białej kapusty/ Surówka z marchwi

## Zimna płyta

Wachlarz wyrobów wędzonych  
i pieczonych/ Tortilla z kurczakiem/ Śledź  
w sosie musztardowym z ziołami i szalotką/  
Pieczony pasztet myśliwski z żurawiną/  
Galaretki wieprzowe/ Ryba po grecku/  
Sakiewki z ciasta francuskiego z farszem  
meksykańskim / Marynaty/ Masło /Kosz  
pieczywa / Sałatka grecka/ Sałatka gyros

## I Kolacja

- Krem z białych warzyw z prażoną cebulą
- Strogonow wieprzowo-wołowy

\*jedna do wyboru

## II Kolacja

- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i serem  
z kopytkami i sosem podane z glazurowaną marchewką
- Bitki z karkówki z puree ziemniaczanym w sosie  
musztardowym z bukietem warzyw gotowanych  
(Dla dzieci frytki i nuggesty)

\*jedna do wyboru



## Deser

Kremowe lody z bitą  
śmietaną i polewą  
czekoladową

