

Menu Komunijne

Cena: 99 zł/osoba

dzieci do lat 10 -50% rabatu, dzieci do lat 3 - gratis

Obiad serwowany:

Rosół z makaronem ,marchewką i zieloną pietruszką

Roladki z indyka ze szpinakiem

Kotlet schabowy

Pieczeń z karkówki w sosie śliwkowo - chrzanowym

Zraz wołowy w sosie własnym

Młode ziemniaki z koprem

Kluski śląskie

Zestaw surówek:

z młodej kapusty , z marchewki, sałatka wiosenna z Vinaigrette,

surówka z buraczków gotowanych

Bufet deserowy

(w formie bufetu szwedzkiego)

Wybór ciast (200 g na osobę)

Świeże owoce (100g na osobę)

Napoje

(serwowane bez limitów)

kawa lub herbata

Woda niegazowana z cytryną/soki owocowe

CENA ZAWIERA:

dekorację stołu świeżymi kwiatami

dekorację krzesła dla dziecka

Przy zamówieniu powyżej 15 osób

Tort Śmietanowy z owocami sezonowymi GRATIS

Menu Komunijne

Cena: 120 zł/osoba

dzieci do lat 10 -50% rabatu, dzieci do lat 3 - gratis

Zupy serwowane

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami domowymi

Zupa grzybowa z makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Dania główne serwowane na półmiskach

(trzy pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla

Kotlet schabowy

Kotlet De Volaille z masłem i natką pietruszki

Eskalopki z indyka

Schab zapiekany z serem i boczkiem

Zrazy wieprzowe w sosie tymiankowym

Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami

Schab po góralsku z żółtym serem

Filet z dorsza panierowany

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Udko kaczki confit w sosie wiśniowym

Dodatki do dań głównych

(cztery pozycje do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Frytki/Talarki

Kasza gryczana

Kluski śląskie

Bukiet warzyw na parze z masłem ziołowym

Zestaw surówek ze świeżych warzyw

Kalafior z masłem i bułką tartą

Świeży ogórek ze śmietaną i koperkiem

Marchewka z groszkiem

Sałaty kolorowe z sosem Vinegrette
Marchewka z estragonem

Sałatki i przekąski

(trzy pozycje do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka z serem typu feta z marynowanymi oliwkami

Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem i grzankami

Sałatka gyros z grzankami i sosem czosnkowym

Sałatka ziemniaczana aromatyzowana koperkiem i musztardą francuską

Bukiet sałat z wątróbką i sosem malinowym

Sałatka z kozim serem, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem i pestkami dyni

Sałatka z wędzonym kurczakiem i majonezem z listkami cykorii

Pieczarki faszerowane kozim serem

Mięsa

(trzy pozycje do wyboru)

Karkówka pieczona w ziołach

Schab po warszawsku w galarecie

Szynka pieczona z goździkami

Mus z wątróbek drobiowych z pistacjami

Schab ze śliwką w galarecie

Pasztet staropolski z żurawiną

Indyk w maladze dekorowany owocami

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Galaretka wieprzowa

Roladka drobiowa z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami

Roladka ze schabu ze szpinakiem, boczkiem i żółtym serem

Desery

(w formie bufetu szwedzkiego)

Owoce sezonowe (100g/os)

Ciasta w trzech gatunkach (200 g/os)

Napoje

(serwowane bez limitów)

kawa lub herbata

Woda niegazowana z cytryną/soki owocowe

Hotel *** & Restauracja Picaro Pod Strzechą Stok 4, 66-220 Łągów Lubuski

tel. +48 668 121 702, +48 512 476 071

www.picaropodstrzecha.pl, info@picaropodstrzecha.pl

Menu Chrzciny

Cena: 120 zł/osoba

dzieci do lat 10 -50% rabatu, dzieci do lat 3 - gratis

Zupy serwowane

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami domowymi

Zupa grzybowa z makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Dania główne serwowane na półmiskach

(trzy pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla

Kotlet schabowy

Kotlet De Volaille z masłem i natką pietruszki

Eskalopki z indyka

Schab zapiekany z serem i boczkiem

Zrazy wieprzowe w sosie tymiankowym

Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami

Schab po góralsku z żółtym serem

Filet z dorsza panierowany

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Udko kaczki confit w sosie wiśniowym

Dodatki do dań głównych

(cztery pozycje do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Frytki/Talarki

Kasza gryczana

Kluski śląskie

Bukiet warzyw na parze z masłem ziołowym

Zestaw surówek ze świeżych warzyw

Kalafior z masłem i bułką tartą

Świeży ogórek ze śmietaną i koperkiem

Marchewka z groszkiem

Sałaty kolorowe z sosem Vinegrette
Marchewka z estragonem

Sałatki i przekąski

(trzy pozycje do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka z serem typu feta z marynowanymi oliwkami

Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem i grzankami

Sałatka gyros z grzankami i sosem czosnkowym

Sałatka ziemniaczana aromatyzowana koperkiem i musztardą francuską

Bukiet sałat z wątróbką i sosem malinowym

Sałatka z kozim serem, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem i
pestkami dyni

Sałatka z wędzonym kurczakiem i majonezem z listkami cykorii

Pieczarki faszerowane kozim serem

Mięsa

(trzy pozycje do wyboru)

Karkówka pieczona w ziołach

Schab po warszawsku w galarecie

Szynka pieczona z goździkami

Mus z wątróbek drobiowych z pistacjami

Schab ze śliwką w galarecie

Pasztet staropolski z żurawiną

Indyk w maładze dekorowany owocami

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Galaretka wieprzowa

Roladka drobiowa z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami

Roladka ze schabu ze szpinakiem, boczkiem i żółtym sereem

Desery

(w formie bufetu szwedzkiego)

Owoce sezonowe (100g/os)

Ciasta w trzech gatunkach (200 g/os)

Napoje

(serwowane bez limitów)

kawa lub herbata

Woda niegazowana z cytryną/soki owocowe