

Komunie 2018

Restauracja Salina

Menu dla grup od 15 osób – przyjęcia komunijne.

Konieczna wcześniejsza rezerwacja miejsc i ustalenie szczegółów menu.

Informujemy, że przy rezerwacjach grupowych nie obowiązują karty rabatowe.

Osoby, które korzystają z oferty organizacji przyjęcia komunijnego zobowiązane są do honorowania warunków łączącej strony umowy.

Dzieci w wieku do 3 lat - bezpłatnie.

Dzieci w wieku do 6 lat (rosół i nuggetsy z kurczaka i surówka z marchewki) 70 zł.

Przez czas imprezy dzieci mogą korzystać bezpłatnie z sali zabaw Kryształkowo.

Pakowanie na wynos po imprezie: 2 zł za opakowanie x liczba opakowań.

Istnieje możliwość podania dań wieloporcyjowo (półmiski z mięsem – 2 rodzaje np.: schab pieczony, udko z kurczaka, półmiski z dodatkami skrobiowymi np.: pieczone ziemniaczki, kluski śląskie, półmiski z dodatkami warzywnymi, np.: kapusta zasmażana, buraczki, surówka z selera) – w przypadku chęci wybrania takiej opcji wyceny dokonujemy indywidualnie.

Poniższe propozycje zakładają wybór 1 zestawu dań dla wszystkich Gości przyjęcia, 1 rodzaj zupy, 1 rodzaj dania głównego, 1 rodzaj deseru.

Kontakt: restauracja@salina.pl, 14 61 353 11.

Umowy dotyczące przyjęć komunijnych w roku 2018 podpisywać będziemy w lipcu 2017 r., o czym osoby, które zarezerwowały terminy poinformowane zostaną mailowo lub telefonicznie.

Cena zestawu	Zestaw	Dania do wyboru przy rezerwacji	Napoje w cenie	Dodatkowo płatne
110 zł	Zupa Danie główne Deser Zimna płyta	Zupa: Tradycyjny rosół z makaronem Krem ze świeżych pomidorów, oliwa bazyliowa lane ciasto Danie główne: Kotlet schabowy, ziemniaki młode, zestaw surówek podanych wieloporcyjowo Schab pieczony, kluski śląskie, zestaw surówek podanych wieloporcyjowo Deser: Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami Szarlotka z gałką lodów Zimna płyta: Deska serów, deska wędlin, sałatka jarzynowa, pieczywo	W cenie: Woda w karafce Sok w karafce Kawa herbata	Dodatkowo płatne: napoje zimne w butelkach, wino, piwo, alkohole, tort
120 zł	Zupa Danie główne Deser Zimna płyta Słodki bufet	Zupa: Tradycyjny rosół z makaronem Krem ze świeżych pomidorów oliwa bazyliowa lane ciasto Krem marchewkowy z mlekiem kokosowym Danie główne: Kotlet schabowy, ziemniaki młode, zestaw surówek Schab pieczony, kluski śląskie, zestaw surówek podanych wieloporcyjowo Połudwiczka wieprzowa z bukietem warzyw i puree z selera Desery: Sernik z sosem malinowym Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami Zimna Płyta: Deska serów, deska wędlin, sałatka jarzynowa, pieczywo Słodki bufet: Patera ciast (2 rodzaje)	W cenie: Woda w karafce Sok w karafce Kawa herbata	Dodatkowo płatne: napoje zimne w butelkach, wino, piwo, alkohole, tort
140 zł	Przystawka Zupa Danie główne Deser Zimna płyta Słodki bufet Półmisek owocowy	Przystawka: Marynowane w balsamico płatki kurczaka na sałatce z rukoli z balsamicznym winegret Zupy: Krem szparagowy ze szparagami i oliwą truflową Tradycyjny rosół z makaronem Krem ze świeżych pomidorów oliwa bazyliowa lane ciasto Krem marchewkowy z mlekiem kokosowym Danie główne: Udko z kurczaka z ziemniaczkami i zestawem surówek – seler, marchewka, colesław Schab pieczony, kluski śląskie, zestaw surówek podanych wieloporcyjowo Połudwiczka wieprzowa z bukietem warzyw i puree z selera Deser: Puchar sorbetów owocowych Creme brulee z gałką lodów	W cenie: Woda w karafce Sok w karafce Kawa herbata	Dodatkowo płatne: napoje zimne w butelkach, wino, piwo, alkohole, tort

		Zimna płyta: deska serów, wędlin, sałatka jarzynowa, sałatka z szynką i ananasem Słodki bufet: Płyta ciast Półmisek owocowy: sałatka owocowa		
150 zł	Przystawka Zupa Danie główne Deser Zimna płyta Słodki bufet Półmisek owocowy Gorące danie	Przystawka: Marynowane w balsamico płatki kurczaka na sałatce z rukoli z balsamicznym winegret Tatar z buraka z kozim serem Zupy: Krem ze szparagów z oliwą truflową Krem z selera z chipsem z boczku Bulion wołowy z makaronem gryczanym Gazpacho truskawkowe, sałatka z selera i rabarbaru Krem z marchwi z mlekiem kokosowym Tradycyjny rosół z makaronem Krem ze świeżych pomidorów oliwa bazyliowa lane ciasto Główne dania: Filet z kurczaka z puree z pasternaku i pieczonymi warzywami Połędwiczka wieprzowa z ziemniakami i bukietem warzyw Udko z kaczki confit z puree z marchwi, groszkiem cukrowym i bukietem warzyw Kotlet devolay z gniocchi, sosem pieczeniowym, zestawem surówek Desery: Panna cotta earl grey, spaghetti malinowe, sos angielski Puchar sorbetów owocowych z żelem owocowym Mus pistacjowy z gąbką pistacjową i francuskim ciastkiem Zimna płyta: deska serów, wędlin, sałatka jarzynowa, sałatka z szynką i ananasem Słodki bufet: Patera ciast Półmisek owocowy: sałatka owocowa Gorące danie: Strogonow Barszcz czerwony z krokietem	W cenie: Woda w karafce Sok w karafce Kawa herbata	Dodatkowo płatne: napoje zimne w butelkach, wino, piwo, alkohole, tort