



Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 602-435-450

e-mail: restauracja@marinagorzow.pl

Zestawy Komunijne 2021

**obowiązują od 15 osób dorosłych*

Zestaw I

Zupa

Rosół królewski z makaronem

Mięsa (2 porcje na osobę)

Kotlet mielony

Filet panierowany z kurczaka

Kotlet schabowy panierowany

Sosy

Sos kurkowy

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Frytki

Surówki

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraczków

Bukiet warzyw ciepłych (brokuł, marchewka, kalafior)

Napoje gorące:

Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu

Napoje zimne:

Napoje zimne rozliczane są wg zużycia 15 zł/1l napojów gazowanych 12 zł/1l soku

4 zł/1l wody.

cena 95 zł/os

Kwestia cista, tortu do ustalenia indywidualnie



Zestaw II

Zupy (jeden rodzaj do wyboru):

Rosół królewski z makaronem

Rosół królewski z koldunami

Miesa (2 porcje na osobę)

Filet panierowany z kurczaka

Kotlet Szwajcar (schab panierowany nadziewany szynką, żółtym serem i pieczarkami)

De Volaille z masełkiem i koperkiem

Kotlet mielony

Sosy

Sos kurkowy

Sos pieczeniowy

Dodatki (2 rodzaje do wyboru):

Ziemniaki z koperkiem

Talarki ziemniaczane w ziołach prowansalskich

Frytki

Surówki

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraczków

Bukiet warzyw ciepłych (brokuł, marchewka, kalafior)

Napoje gorące:

Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu

Napoje zimne:

Woda niegazowana z cytryną w cenie menu

Dodatkowe napoje zimne rozliczane są wg zużycia 15 zł/1l napojów gazowanych 12 zł/1l soku.

cena 105 zł/os

Kwestia cista, tortu do ustalenia indywidualnie

Zestaw III

Zupy (jeden rodzaj do wyboru):

Rosół królewski z makaronem

Rosół królewski z koldunami

Mięsa (2,5 porcji na osobę)

Kotlet Szwajcar (schab panierowany nadziewany szynką, żółtym serem i pieczarkami)

Grillowany filet drobiowy z warzywami

Zrazy staropolskie

Łosoś grillowany

Sosy

Sos pieczeniowy

Sos kurkowy

Dodatki (3 rodzaje do wyboru):

Ziemniaki z koperkiem

Talarki ziemniaczane w ziołach prowansalskich

Kluseczki gnocchi

Frytki

Surówki

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraczków

Bukiet warzyw ciepłych (brokuł, marchewka, kalafior)

Surówka colesław

Napoje gorące:

Kawa, herbata różne rodzaje w cenie Menu

Napoje zimne:

1l/os soku lub napojów gazowanych w cenie menu

woda niegazowana z cytryną w cenie menu

Dodatkowe napoje zimne rozliczane są wg zużycia 15 zł/1l napojów gazowanych 12 zł/1l soku, 4 zł/1l wody.

Patera owoców (1 na 15 osób)

cena 115zł/os

Kwestia cista, tortu do ustalenia indywidualnie.

Istnieje możliwość doboru przystawek do wybranego menu:

Zestaw I Zimne przekąski

Carpaccio z buraka

Tartinki z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczone kozim serem

Salatka grecka

Salatka amerykańska z kurczakiem i sosem czosnkowym

Pieczywo jasne i ciemne

Cena 30 zł/os

Zestaw II Zimne przekąski

Konfiturowana kaczka podana na grzance z pełnoziarnistego chleba podsmażanej na kaczym tłuszczu i oprószone ogórkiem kiszonym

Tartinki z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczone kozim serem

Tartinki (placek ziemniaczany z łososiem i serkiem zielonym)

Salatka grecka

Salatka amerykańska z kurczakiem i sosem czosnkowym

Pieczywo jasne i ciemne

Cena 40 zł/os

Zestaw III Zimne przekąski

Befszyk tatarski

Konfiturowana kaczka podana na grzance z pełnoziarnistego chleba podsmażanej na kaczym tłuszczu i oprószone ogórkiem kiszonym

Tartinki z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczone kozim serem

Patera serów

Salatka grecka

Salatka amerykańska z kurczakiem i sosem czosnkowym

Pieczywo jasne i ciemne

Cena 55 zł/os

Dania ciepłe podawane w czasie trwania przyjęcia

Barszcz czerwony z krokietem

Cena 15 zł/os