

## MENU OBIADOWE

### spotkań komunijnych

#### Zestaw 1

Rosół tradycyjny z makaronem  
lub rosolnik z pieczonej kaczki  
Połudwiczka wieprzowa w  
sosie warmińskim z grzybami  
Purre ziemniaczane  
Sałatka ze szpinakiem  
Szarlotka z jabłkiem i rokitnikiem  
z lodami waniliowymi

#### Zestaw 2

Krem parmentier z białych warzyw ze  
smażonym wędzonym boczkiem  
lub prażonymi pestkami  
Pierś z kaczki sous vide z sosem  
z palonego pora  
Kopytka smażone na maśle  
Sałatka z kalarepy  
Sernik z owocami

#### Zestaw 3

Krem ze świeżych pomidorów z serem ricotta,  
pestkami dyni i kietkami słonecznika  
Sandacz w sosie borowikowym  
Kaszotto z pęczaku  
Groszek cukrowy smażony z bobem  
Sałatka owocowa z musem ze świeżych  
brzoskwiń i owocem granatu

## Zestaw 4

Biały barszcz z jajkiem  
Grilowana pierś kurczaka z warzywami  
Ziemniaki  
Mix sałat z olejem lnianym  
Pannacotta waniliowa  
z musem truskawkowym

## Zestaw 5 - wegański

Krem parmentier z białych warzyw  
z prażonymi pestkami  
Sałata z warzywami, kietkami, prażonymi  
pestkami słonecznika i olejem lnianym  
Sałatka owocowa z musem ze świeżych  
brzoskwiń i owocem granatu

## Menu dziecięce (jedno danie do wyboru)

Rosół z makaronem  
Pomidorowa z makaronem i śmietaną

Panierowana pierś kurczaka  
z frytkami i pomidorami  
Pieczone udko kurczaka z ziemniakami  
z koperkiem i mizerią

Lody z owocami  
Szarlotka z lodami