

Przyjęcie komunijne

Menu I

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami,
owinięty boczkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach

Mix surówek

Deser

Domowy sernik z sosem czekoladowym

Menu II

Przystawka

Pasztet z żurawiną

Zupa

Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem musztardowym

Gnocchi

Grillowane warzywa

Deser

Tartaletka z kremem czekoladowym i owocami

***Jeden zestaw menu dla wszystkich gości**

Menu dla dzieci

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Panierowane fileciki z kurczaka

Frytki

Surówka z marchewki

Deser

Lody z owocami

Zimna płyta

Deska wędlin i mięs pieczonych
Deska serów
Domowy pasztet z żurawiną
Galaretki drobiowe
Mix mini tortilli
Śledź w śmietanie
Sałatka grecka
Wybór sosów (2 rodzaje):
tatarski, chrzanowy, żurawinowy, musztardowy
Pieczywo

Słodki stół

2 rodzaje ciasta
Mix słodkich babeczek
Krucze ciasteczka

Napoje niegazowane

Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna

Tort komunijny

Owocowy lub czekoladowy

Cena za osobę dorosłą 209zł
Cena za dziecko do 12 r. ż. 149zł

Paulina Dela
Manager ds. gastronomii
Hotel Centrum Business Kraków ****
Modern Resto Bar
os. Centrum E 12
31-934 Kraków
Tel. 603 603 969
gastro@hotel-centrum.pl