

Przyjęcie komunijne

Menu I

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem i boczkiem, sos tymiankowy

Talarki ziemniaczane w ziołach

Mix surówek

Deser

Szarlotka z lodami

Menu II

Przystawka

Plastry kurczaka w sosie balsamicznym na kruchej sałacie

Zupa

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Połudwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Kluski śląskie

Surówka z buraczków

Deser

Panna cotta z sosem wiśniowym

***Jeden zestaw menu dla wszystkich gości**

Menu dla dzieci

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Panierowane fileciki z kurczaka

Frytki

Mizeria

Deser

Lody z owocami

Zimna płyta

Deska wędlin, mięs pieczonych i serów
Domowy paszтет z żurawiną
Galaretki drobiowe
Mix mini tortilli
Śledź w śmietanie
Sałatka jarzynowa
2 sosy
Pieczywo

Słodki stół

2 rodzaje ciasta
Mix słodkich babeczek
Krucze ciasteczka

Napoje niegazowane

Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna

Cena za osobę dorosłą 220zł
Cena za dziecko do 12 r. ż. 159zł

Tort komunijny

18cm (do 20 porcji) – 300zł
25cm (do 30 porcji) – 400zł
30cm (do 40 porcji) – 500zł

***Możliwość zamówienia dodatkowo**

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