

Kacze Sióło, wiosna- lato 2025 roku

Szanowni Państwo

Miło nam będzie gościć Państwa u nas, w Kaczym Siółu.

Poniżej przedstawiamy przykładowe menu na I Komunię Świętą.

W ramach oferty zapewniamy podstawowy wystrój miejsca uroczystości
(białe obrusy, serwetki okolicznościowe, bukieciki na stołach, świece, ścianka do zdjęć),
obsługę cateringową oraz możliwość korzystania z ogrodu.

*Podane ceny obowiązują dla grup od 20 osób i więcej;
Koszt dla mniejszej liczby Gości jest uzgadniany indywidualnie.*

Menu na uroczystości I Komunii Świętej

Wersja I: 260 zł/os

Zupa:

- Rosół domowy z makaronem, marchewką i pietruszką

Dania główne: (3 do wyboru)

- Kotlet devolaille z masłem czosnkowym
- Tradycyjny schabowy
- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Łosoś pieczony

Dodatki: (2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Ryż/kasza

Dodatki warzywne: (2 do wyboru)

- Colesław
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Surówka z buraczków
- Groszek z marchewką z bułką tartą
- Mizeria z ogórków

Ciasta na paterach:

- Kruche z malinami i budyniową pianką



- Sernik rosa
- Szarlotka

Napoje:

- Woda z cytryną
- Kawa i herbata
- Napoje niegazowane

Zimne przekąski

- Deska mięs - karkówka w ziołach i mini klopsiki
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną
- Sałatka jarzynowa
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem fetą i rukolą
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami do wyboru
- Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, bazylią i sosem ziołowym)
- Rzemieślnicze pieczywo i masło

Wersja II: 290 zł/os

Zupa:

- Rosół domowy z makaronem, marchewką i pietruszką

Dania główne: (4 do wyboru)

- Kotlet devolaille z masłem czosnkowym
- Tradycyjny schabowy
- Kotlet mielony wieprzowy
- Karkówka pieczona
- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Łosoś pieczony

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Ryż/kasza

Dodatki warzywne: (3 do wyboru)

- Colesław



- Warzywa gotowane na parze z maselkiem i bułką tartą
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Surówka z buraczków
- Groszek z marchewką z bułką tartą
- Mizeria z ogórków

Ciasta na paterach:

- Kruche z malinami i budyniową pianką
- sernik królewski lub 3bit (do wyboru)
- Szarlotka
- Deserki podawane w pucharkach, np. pudding z nasion chia z musem z mango albo z malin

Napoje:

- woda z cytryną
- Kawa i herbata
- Napoje niegazowane

Zimne przekąski

- Deska mięs - karkówka w ziołach i mini klopsiki
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną
- Sałatka jarzynowa
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem fetą i rukolą
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami do wyboru
- Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, bazylią i sosem ziołowym)
- Rzemieślnicze pieczywo i masło

Kolacja na ciepło do wyboru:

- barszcz czerwony z pasztecikami
- leczo z kielbaską i bagietką czosnkową;

Okolicznościowe torty można zamówić oddzielnie lub kupić/ zrobić we własnym zakresie (jednak istnieje obowiązek podpisania oświadczenia o ponoszeniu odpowiedzialności za dostarczone wypieki)

Jest możliwość wyboru innych ciast do przygotowania dla Gości.

Jeśli pragną Państwo udekorować salę/ namiot w wybranym przez Państwa stylu jest taka możliwość po wcześniejszym umówieniu.

Planowany czas pobytu Gości do godziny 20.00 (możliwość zmiany po wcześniejszym uzgodnieniu).

Zapraszamy

Tamara Duśko
Tel. 600 826 340
Mail. fundacja.kaczesiolo.pl

