



Oferta komunijsna

sezon 2025





Menu 1

Przystawka:

Focaccia cebulowa z hummusem paprykowy, jajkiem sadzonym, sałwą szparagową

Zupa do wyboru:

Domowy rosół z warzywami oraz kluseczkami lanymi
lub

Krem ze szczawiu z purée ziemniaczanym oraz jajkiem poché

Danie Główne do wyboru:

Smażony morszczuk podany z brandade ziemniaczanym z groszkiem, szpinakiem w kremowym sosie oraz sałatką z kopru włoskiego z ziołami
lub

Wolno pieczona łopatka wieprzowa podana z purée chrzanowym, sosem kaparowym oraz fasolką szparagową z orzechową bułką

Deser do wyboru:

Domowa szarlotka na ciepło z lodami
lub

Brownie czekoladowe z wiśniami na gorąco i sosem karmelowym



W cenie kawa, herbata i woda mineralna.

195 pln / os.

Ceny zawierają podatek VAT.

Menu 2

Zupa serwowana:

Domowy rosół z warzywami oraz kluseczkami lanymi

Dania główne podawane na półmiskach:

Domowe zrazy wieprzowe z ogórkiem małosolnym oraz musztardą francuską

Kotlet de volaille z piersi kurczaka z masłem ziołowym

Filet z dorsza z kruszonką chlebową oraz veloute cebulowym

Dodatki podawane na półmiskach:

Gotowane ziemniaki z masłem koperkowym

Zasmażane kopytka ziemniaczane

Domowe frytki

Glazurowane buraki w miodzie z musztardą francuską

Surówka z młodej kapusty w delikatnym chrzanowym sosie

Sałata rzymska z dressingiem orzechowym i młodymi warzywami

Deser podawany na półmiskach:

Wypieki z pracowni cukierniczej Cappuccina

Mus orzechowy z wiśniami



W cenie kawa, herbata i woda mineralna.

210 pln / os.

Ceny zawierają podatek VAT.

Menu 3

Przystawki podawane na półmiskach:

Wybór pieczonych mięs oraz pasztetów z sosem koperkowym i konfiturą z żurawiny
Szparagi konserwowe z jajkiem w galarecie i majonezem ziołowym
Pieczone bataty z salsą verde, suszonymi pomidorami oraz wędzonym serem
Młode ziemniaki z gziem wielkopolskim
Domowe pieczywo z masłem

Zupa do wyboru:

Domowy rosół z warzywami oraz kluseczkami lanymi
lub
Krem ze szczawiu z purée ziemniaczanym i jajkiem poché

Dania Główne podawane na półmiskach:

Udko z kaczki confit podane na modrej kapuście z sosem żurawinowym
Smażony morszczuk podany na szpinaku w kremowym sosie
Kotlet de volaille z piersi kurczaka z masłem ziołowym
Domowe zrazy wieprzowe z ogórkiem małosolnym oraz musztardą francuską

Dodatki podawane na półmiskach:

Pyzy drożdżowe
Gotowane ziemniaki z masłem koperkowym
Zasmażane kopytka ziemniaczane
Domowe frytki
Glazurowane buraki w miodzie z musztardą francuską
Surówka z młodej kapusty w delikatnym chrzanowym sosie

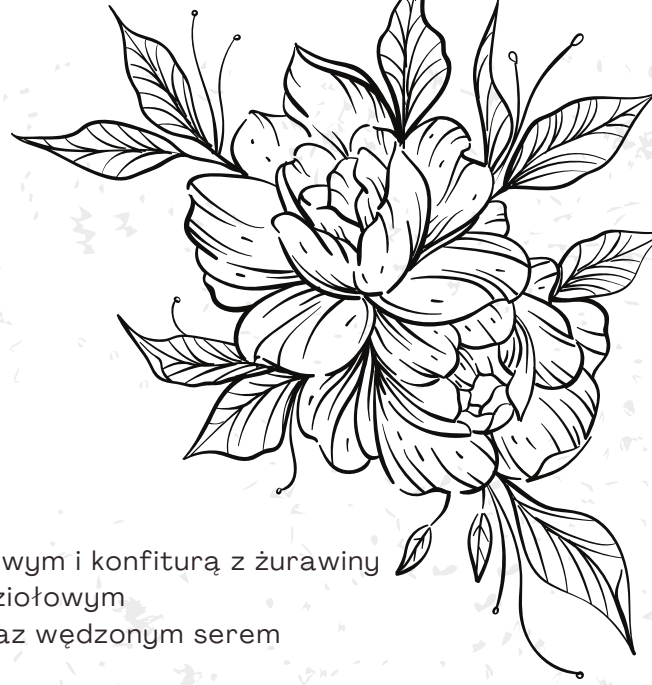
Deser podawany na półmiskach:

Wypieki z pracowni cukierniczej Cappuccina
Mus orzechowy z wiśniami
Domowe Tiramisu

W cenie kawa, herbata i woda mineralna.

235 pln / os.

Ceny zawierają podatek VAT.



Dodatkowe informacje



Opcjonalnie mogą Państwo zamienić jedno danie główne na potrawę wegetariańską:

Kotleciki z kalafiora ze smażonymi bocznikami w bbq, purée ziółowe, brokuł w orzechowej bułce

lub

Wegetariański gołąbek z czerwoną soczewicą, wędzonym serem i potrawką z młodych warzyw

Danie główne dla dzieci do wyboru:

Nugetsy z kurczaka z domowymi frytkami, ketchupem oraz surówką z młodej kapusty

lub

Makaron w delikatnym sosie pomidorowym z drobiowymi klopsikami, bazylią i parmezanem.

dzieci do lat 3 gratis

dzieci od 3 do 9 lat 50% wartości menu

do rezerwacji od 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%





F&B Sales Manager
Eliza Hirsz
+48 888 391 555
eliza.hirsz@cityparkhotel.pl

UŁAN BROWAR
888 085 222
info@ulanbrowar.pl

