

Oferta Komunijna 2015

I Komunia Święta to jeden z najważniejszych dni w życiu dziecka. Karczma Staropolska zapewnia w pełni profesjonalną organizację przyjęcia komunijnego, aby ten uroczysty dzień był niepowtarzalny i wyjątkowy.

Oferujemy Państwu bogate i zróżnicowane menu dostosowane do Państwa potrzeb.

Klimatyczne wnętrze oraz rodzinna atmosfera sprawiają, że nasz obiekt świetnie spełnia swoją rolę, czego dowodem jest ogromna grupa zadowolonych gości, którzy nie wahają się polecić go swoim znajomym.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.

Naszym gościom zapewniamy:

- Miejsca siedzące dla 90 osób
- Pomoc przy doborze menu (oferta poniżej)
- Tort komunijny (smak do wyboru)
- Obsługę kelnerską
- Dekoracje kwiatowe na stołach
- Organizację przyjęcia przy stołach okrągłych lub prostokątnych
- Efektowne oświetlenie Karczmy
- Nagłośnienie oraz sprzęt audio
- Bezpłatny parking
- Oprawę muzyczną (zespół muzyczny / DJ)

Przekąski zimne po 8 zł

- jaja faszerowane na trzy sposoby
- panierowane jaja z sosem tatarskim
- pasztet z sosem żurawinowym
- mix chrupiących sałat z serem bałkańskim oliwkami i sosem winegret
- indyk pieczony w estragonie z owocami pod galaretką z malagi
- jajka otulone szynką na sałatce jarzynowej
- nóżki wieprzowe w galaretkę
- sałatka śledziowa z ziemniakami i koprem
- sałatka tradycyjna jarzynowa
- tymbaliki drobiowe z dodatkiem warzyw
- łosoś wędzony zawijany w żytnim toście
- roladki z różowego łososa i szpinaku
- roladki z łososa nadziewane serkiem chrzanowym
- rostbef marynowany w pieprzu z pastą chrzanową

Przekąski zimne po 10 zł

- mix chrupiących sałat z grillowanym kurczakiem pod sosem balsamicznym
- mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem miodowo-musztardowym
- paczuszki z kruchego ciasta nadziewane podgrzybkami 2szt
- pasztet boczkiem otulony z sosem żurawinowym
- polędwiczki wieprzowe przekładane wędzonymi śliwkami
- pomidory faszerowane sałatką włoską
- pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią z dodatkiem aromatycznego sosu winegret
- rucola z suszonymi pomidorami z dodatkiem parmezanu i aromatycznego dresingu
- sakiewki z ciasta fillo nadziewane pastą jajeczną
- sałatka z serem bałkańskim oliwkami i sosem ziołowym
- śledź podany na trzy sposoby
- śledź w oleju z cebulką
- tatar z łososia na pumperniku
- tatar z matiasów na pumperniku
- zawijasy z cukinii nadziane pastą z suszonych słońcem pomidorów

Przekąski zimne po 12 zł

- deska aromatycznych mięs pieczonych i wędlin swojskich
- mix sałat z wędzonym łososiem i kaparami pod sosem balsamico
- schab po warszawsku w delikatnej galaretkie
- tortilla nadziewana kurczakiem i warzywami
- tatar wołowy z cebulką, ogórkiem i kaparami
- szparagi zawijane w szynce parmeńskiej
- koktajl z krewetek z sosem tysiąca wysp
- sałatka z szyjek rakowych z makaronem sojowym
- roladki z sandacza na postumencie z ryżu
- kaczkę z wiśniami pod delikatną galaretką z malagi

Przekąski gorące po 15 zł

- strogonow z wołowiny z pieczarkami
- polędwiczki wieprzowe na grzance z kurkami w śmietanie i rukolą
- łosoś pieczony na fasolce szparagowej z sosem bazyliowym
- leczo z kurczaka z kolorową papryką
- śliwki pieczone w bekonie z kruchymi sałatami
- królewskie krewetki w ziemniaczanych gniazdkach z słodkim sosem chili
- yakiTori z kurczaka z delikatnym sosem
- bakłażan nadziewany mięsem smażony w cieście piwnym
- souvlaki z polędwicy wołowej z orzeźwiającym sosem jogurtowym
- aromatyczne flaki wołowe z bułeczką

- barszczyk czerwony z krokiecikiem
- pomidory faszerowane pieczarkami zapiekane wędzonym serem
- canelloni ze szpinakiem i riccotą
- pierożki nadziewane porami i łososiem
- lasagne z mięsnym sosem bolońskim
- makaron penne w sosie paprykowo – łososiowym
- kapelusze pieczarek z mięsem i świeżymi ziołami
- zapiekanka ziemniaczana z serdelami w śmietanie
- chrupiące pierożki z nadzieniem z wątróbek

Zupy po 9 zł

- rosół domowy z makaronem
- żurek z białą kielbasą i jajkiem
- krem brokułowy z prażonymi migdałami
- krem z leśnych grzybów z aromatem truflowym
- krem z pomidorów z pesto bazyliowym
- zupa Prezesa
- pomidorowa z ryżem
- krem z zielonego groszku
- czerwona pikantna zupa z owocami morza
- bulion z rybny z pulpecikami z sandacza

Dania główne po 30 zł

- schab z sosem myśliwskim, podany z ziemniakami opiekany i buraczkami
- roladki wołowe w sosie chrzanowym z ziemniakami gotowanymi i chrupiącymi sałatami
- tradycyjny schabowy z ziemniakami z wody i młodą kapustą
- filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami podany pod sosem borowikowym w towarzystwie warzyw z tartym parmezanem
- indyk z sosem śmietanowo – grzybowym, podawany z gotowanymi warzywami i kluskami śląskimi
- pieczony łosoś z sosem musztardowo - koperkowym podany z ryżem koperkowym i brokułami

Dania główne po 40 zł

- polędwiczki wieprzowe nadziewane serem pleśniowym w sosie kurkowym z pieczonym ziemniakiem i grillowanymi warzywami
- pstrąg pieczony w całości z ratatouille warzywnym i ryżem koperkowym
- filet z sandacza pod płatkami bekonu, młodymi ziemniakami i warzywami z wody
- zraziki wołowe nadziewane piklami pod sosem grzybowym, kopytkami i marchewką z groszkiem
- żeberka pieczone w miodzie i orzechach z młodą kapustą i opiekany ziemniakami

Dania główne po 60 zł

- pół kaczki pieczonej z owocami w sosie wiśniowym , buraczkami i młodymi ziemniakami
- stek z polędwicy wołowej w sosie koniakovym pieczonym ziemniakiem i grillowanymi warzywami
- pieczone udko z gęsi na sałatce buraczanej i opiekanymi ziemniakami
- kotleciki jagnięce w sosie czosnkowym serwowane z purre ziemniaczanym i bukietem surówek
- cała Dorada pieczona w maśle ziołowym , ryż z warzywami i bukiet chrupiących sałat

Deser 15 zł

- szarlotka domowa na ciepło z kulką lodów i bitą śmietaną
- puchar lodowy z owocami
- puszysty sernik na sosie malinowym z sorbetem cytrynowym
- panacotta waniliowa z malinami i płatkami migdałów
- chrupiące naleśniki z owocami i bitą śmietaną
- plastry ananasa w karmelu z lodami waniliowymi
- świeże truskawki zapiekane w koglumoglu i bitą śmietaną

Napoje

do 2 godzin 10 zł, powyżej 2 godzin 18 zł

- bufet kawa, herbata, ciasteczka koktajlowe i owoce

do 2 godzin 10 zł, powyżej 2 godzin 15 zł

- nielimitowane napoje, soki, gazowane, woda

Zapraszamy do kontaktu:

Karczma Staropolska

Tel. 22 735 72 20, 608 095 900

repcja@hotelkarczmamazowsze.pl