


WIENIAWSKI
HOTEL
★ ★ ★

KOMUNIE

UL. SĄDOWA 6, LUBLIN

TEL. 81 459 92 23

A.SMOLARZ@HOTELWIENIAWSKI.PL / 515 595 209

K.JOZWIK@HOTELWIENIAWSKI.PL / 607 505 850



MENU OKOLICZNOŚCIOWE KOMUNIJNE

219 PLN BRUTTO ZA OSOBĘ

3 daniowe menu dla dzieci do lat 12 w cenie 69 zł/os.

Pakiet zawiera:

Serwowane menu/ elegancji wystrój/ podstawowa dekoracja stołów (świeże kwiaty, świece).

Profesjonalna obsługa kelnerska/ menu dla Gości na stołach.

Tort w cenie pakietu komunijnego.

Rozbudowany pakiet dekoracji kwiatowej oraz ścianki balonowe płatne dodatkowo.



MENU

PRZYSTAWKI NA STOLE

(Do wyboru 6 przystawek)

Rillettes / bagietka / marynowana śliwka

Sałatka z wędzonym pstrągiem / pomidor / jajko / szpinak

Sałatka z tofu / kukurydza/ fasola / czerwona cebula / rukola

Sałatka z grillowanym kurczakiem / pomidor /
ogórek / parmezan / mix sałat

Rolada drobiowa / sos Lazur

Mięsa pieczone: schab / rolada z boczku z grzybami / karczek

Polędwiczki wieprzowe szpikowane grzybami / sos dijon

Udziec cielęcy / sos z tuńczyka / pomidory cherry / rukola

Pasztety: dziczyzna z jałowcem / drób z żurawiną /
wieprzowy z grzybami

Matiasy z ogórkiem / cebulka / kwaśna śmietana / jabłko

Gravlax na blinach / kwaśna śmietana

Deska serów regionalnych z dodatkami





ZUPA

(Wybór jednej dla wszystkich gości)

Krem z białych warzyw / emulsja z zielonej pietruszki- vege

Krem z batatów / imbir / chili- vege

Krem z pieczonych buraków / jogurtem greckim

Krem z pomidorów / orzechy z pesto bazyliowym / śmietana

Zupa tajska z czerwonym curry / mleko kokosowe /
owoce morza -gluten free

Rosół/ domowy makaron / lubczyk

Bulion wołowy / lane kluski





DANIE GŁÓWNE

(Wybór jednej dla wszystkich gości)

Udko z kaczki confit / purée selerowo - czosnkowe /
pieczone warzywa / sos bordelaise

Rolada drobiowa ze szpinakiem w boczku /
ziemniaki dauphinois / warzywa w ziołach

Rolada ze schabu z grzybami / purée ziemniaczane /
sos musztardowy / buraczki

Pieczeń z karkówki / pieczone warzywa / sos własny

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym /
kopytka rozmarynowe / warzywa

Bitki wołowe / młoda kapusta / kasza gryczana / sos gravy

Dorsz pieczony w ziołach / warzywa / sos winno-maślany

Sandacz smażony na maśle / soczewica / purée marchewkowe

Morszczuk Kapski / zielony groszek z cydrem / purée z selera

Kotlety z kalafiora-vege

Pierogi z kaszą gryczaną / boczniaki- vege

Paski z cukinii / sosem guacamole- vege

Pieczone warzywa / sos balsamiczny- vege



DESERY

SERWOWANE

(Wybór jednego dla wszystkich gości)

Sernik / coulis z mango /
lody śmietankowe

Panna cotta / purée malinowe /
ziemia jadalna

Suflet czekoladowy / maliny na ciepło /
lody śmietankowe

Beza / mus mascarpone / świeże owoce

Tarta pistacjowa

SŁODKI STÓŁ

Mini tartaletki cytryna / róża / karmel

Mini bezy / mascarpone / świeże owoce

Sernik / mus malinowy

Torcik czekoladowy

Muffinny owocowe z kremem maślanym

Świeże owoce sezonowe

Candy bar: żelki / pianki / czekoladki



MENU DLA DZIECI

Rosół / domowy makaron / warzywa

Pomidorowa z makaronem

Panierowany filet

lub

nuggetsy z kurczaka / frytki /
mizeria lub surówka z marchewki

Gnocchi w emulsji maślanej

Spaghetti bolognese

Lody z owocami

NAPOJE

Woda mineralna
gazowana i niegazowana

Soki owocowe 100%

Lemoniada:

marakuja / truskawka / arbuz

Napoje gazowane:

Coca-cola / Fanta / Sprite

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

DODATKOWO PROPONUJEMY

Welcome drink na powitanie Gości (Prosecco) 14zł/os.

Wino półwytrawne białe
i czerwone Trzy Romanse 49zł/but.

Inne wina i alkohole z karty z 10% rabatem

* W przypadku własnych alkoholi doliczamy 15 zł
opłaty serwisowej od osoby




WIENIAWSKI
HOTEL
★ ★ ★

UL. SĄDOWA 6, LUBLIN

TEL. 81 459 92 23

A.SMOLARZ@HOTELWIENIAWSKI.PL / 515 595 209

K.JOZWIK@HOTELWIENIAWSKI.PL / 607 505 850