



przyjęcie
komunijne

w Winestone Katowice

Zorganizuj niezapomniane przyjęcie komunijne
w naszej restauracji.

Na Twoich Gości czekają wykwintne dania,
profesjonalna obsługa kelnerska i piękne
dekoracje ze świeżych kwiatów.

Poznaj naszą ofertę i dopasuj ją do swoich potrzeb.



*wine***stone**

189 PLN
na osobę

zestaw drugi

PRZYSTAWKA

Róża łososiowa na spaghetti z ogórka
z jajkiem przepiórczym

ZUPA

Krem z białych warzyw,
oliwa szczypiorkowa

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki confit,
kopytka z ziołami, buraki zasmażane

DESER

Parfait, malina,
żel z czarnej porzeczki

zestaw czwarty

PRZYSTAWKA

Burak marynowany, dressing ziołowo-czosnkowy,
kozi ser, rukola

ZUPA

Krem ze szparagów, oliwa aromatyzowana,
prażone migdały

DANIE GŁÓWNE

Grillowany filet z łososia, ziemniaki gratin,
sos koperkowo-limonkowy, mizeria

DESER

Crème brûlée

zestaw pierwszy

PRZYSTAWKA

Kalarepa, wędzony pstrąg, majonez,
kompresowane jabłko, zioła

ZUPA

Domowy rosół z makaronem,
warzywa, zielenina

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska, kluski śląskie, modra kapusta,
sos pieczeniowy

DESER

Tatar z truskawek, sorbet cytrynowy,
kompot z rabarbaru

zestaw trzeci

PRZYSTAWKA

Plastry wędzonej kaczki,
konfitura brzoskwiniowa, zioła

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów, mozzarella,
pesto bazylkowe

DANIE GŁÓWNE

Półdzwiczka wieprzowa grillowana
w szynce dojrzewającej, szparagi, ziemniaki
opiekane z ziołami, sos serowy

DESER

Mus czekoladowy, żel malinowy, granola

189 PLN
na osobę

☛ *zestaw
piąty*

PRYZYTAJKA

Burak marynowany, dressing ziołowo-czosnkowy,
kozi ser, rukola

ZUPA

Krem ze szparagów, oliwa aromatyzowana,
prażone migdały

DANIE GŁÓWNE

Grillowane bakłażany faszerowane risotto grzybowym, mix
sałat z vinaigrette

DESER

Tatar z truskawek, sorbet cytrynowy,
kompot z rabarbaru

39 PLN

*menu
dla dzieci*

ZUPA

Krem z pomidorów z domowymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki

DESER

Pancake, bita śmietana, owoce, czekolada

219 PLN

na osobę *minimum 12 osób*

bez przystawki
– 20 PLN

menu *wieloporcjowe*

przystawka *(do wyboru 1)*

Róża łososiowa na spaghetti z ogórka z jajkiem przepiórczym
Plastry wędzonej kaczki, konfitura brzoskwiniowa, zioła
Burak marynowany, dressing ziołowo-czosnkowy, kozi ser, rukola

zupa *(do wyboru 1)*

Rosół z makaronem
Krem z białych warzyw, oliwa szczypiorkowa
Krem z pieczonych pomidorów, bazyliowe pesto
Krem ze szparagów, oliwa aromatyzowana, prażone migdały

mięsa *(do wyboru 3)*

Rolada śląska
Rolada drobiowa nadziewana: szpinak, pomidor suszony, ser camembert
Udko z kaczki confit
Polędwiczka wieprzowa grillowana w szynce dojrzewającej
Policzki wołowe
Polędwica z dorsza
Filet z łososia

surówki *(do wyboru 3)*

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Surówka z marchwi
Mizeria
Surówka z białej kapusty
Buraki zasmażane

sosy *(do wyboru 2)*

Pieczeniowy
Grzybowy (grzyby leśne)
Żurawinowy
Koperkowy
Serowy

dodatki *(do wyboru 3)*

Ziemniak gotowany z koperkiem
Kluski śląskie
Ziemniaki opiekane z ziołami
Kopytka ziemniaczane
Ziemniaki gratin

W cenie każdego menu

Pakiet napoi: kawa, herbata (bufet),
woda mineralna, soki owocowe

Do dania głównego kieliszek wina białego
lub czerwonego (według życzenia gości)

Dekoracja stołu (kwiaty, serwetki)

płatne dodatkowo

Zestaw ciast – 25 PLN, os.
(szarlotka, sernik, ciasto z kremem)

Zimna płyta według oferty

Kolacja gorąca według oferty

Pakiet napoi gazowanych według oferty

Pakiet alkoholi według oferty

59 PLN
na osobę
zimna
płyta

zimna płyta (do wyboru 5)

Deska wędlin i serów
Deska mięs pieczonych
Galaretki z kurczaka
Wybór pasztetów z chrzanem oraz żurawiną
Vol-au-vent z łososiem i pastami
Prasowana wieprzowina z musem grzybowym
Tramezzini z szynką dojrzewającą
Tramezzini z musem drobiowym
Śledź w śmietanie
Pumpernikiel z łososiem wędzonym
Mini caprese

sałatki (do wyboru 2)

Sałatka z gruszką i serem gorgonzola
Sałatka z pieczonym burakiem,
serem kozim i mixem kasz
Sałatka grecka
Sałatka à la Cezar
Wybór wypiekanego na miejscu
pieczywa, masło smakowe

30 PLN
na osobę

słodki
bufet

do wyboru 3

- Sernik Winestone
- Szarlotka
- Brownies
- Mus czekoladowy z purée malinowym
- Panna cotta z owocami
- Mini babeczki owocowe
- Crème brûlée z owocami

kolacja
gorąca

39 PLN
na osobę

- 10 % przy pakiecie
obiad + płyta

Węgierska zupa gulaszowa, pieczywo

Pstrąg w migdałach, frytki, surówka z białej kapusty

Szaszłyk drobiowy, ryż na sypko, warzywa grillowane

Szaszłyk warzywny z tofu, ryż na sypko, warzywa grillowane

Naleśniki z serem i brzoskwiniami

TORT *do wyboru*

Tort biały śmietanowy z tradycyjną
dekoracją komuniijną 100 G

25 PLN

Tort z serkiem mascarpone i żelem malinowym
+ dekoracja komuniijną tradycyjną 100 G

30 PLN

Tort z serkiem mascarpone i żelem malinowym
w marcepanie 150 G

35 PLN

* Dekoracja dodatkowa podlega
indywidualnej wycenie

20 PLN
na osobę

*pakiet
napoi
gazowanych*

Bez limitu – Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, Schweppes
Według zużycia – 8,00 PLN, but

alkohole

Piwo Żywiec lane 0,5 l	12 PLN
Piwo Żywiec keg 20 l (40 piw)	400 PLN
Wino białe, czerwone 0,75 l	65 PLN
Wino białe, czerwone 15 cl	10 PLN
Prosecco 0,75	70 PLN
Prosecco 15 cl	10 PLN
Wódka Wyborowa 0,5 l	75 PLN

whisky

Ballantine's	95 PLN
Jack Daniel's	160 PLN



*wine*stone

rezerwacje

ul. Młyńska 6 | 40-098 Katowice

Tel: 504 932 784

Email: hb580-sl1@accor.com

