

Menu na przyjęcia pierwszokomunijne 2022



Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw. W każdym menu są **napoje bez limitu**: kawa z ekspresu, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok jabłkowy i sok pomarańczowy.

Dla wszystkich dorosłych Gości wybieramy **jedną zupę, jedno drugie danie i deser** oraz **zimną płytę**.

Dla dzieci przygotowaliśmy specjalne menu. O wyborze zestawu dla dziecka lub dorosłych decydujecie Państwo. Restauracja nie ustala granicy wieku od i do którego obowiązuje menu dziecięce.

Menu można rozszerzyć o przystawkę, słodkości i dodatkowe dania ciepłe.

Czas przyjęcia – od 12 (lub później) do godziny 20:00.

PRZYSTAWKI



opcjonalnie, serwowane dla osób dorosłych
przed podaniem zupy

Terrina drobiowa w szynce prosciutto, pesto z orzechów włoskich
z octem balsamicznym, salsa z liści młodej botwinki,
ser corregio.

24 zł / osobę

Tatar z łososia, mango, oliwa pomarańczowa, kietki, pesto z rukoli i
orzechów ziemnych

35 zł / osobę

Tatar z awokado, konfitowany koper włoski, hummus z bazylią,
marynowane buraczki, szparagi zielone, prażone płatki migdałowe

29 zł / osobę

Marynowany bakłażan, ricotta z miętą, salsa verde, konfitura z pomidorów z
cynamonem i goździkami, marynowane rzodkiewki, rukola, pistacje

27 zł / osobę

Szparagi zielone w szynce dojrzewającej, ocet balsamiczny malinowy,
salsa z pomidorów i cukinii, kolendra, ser corregio, rukola

28 zł / osobę

Szparagi zielone, salsa z truskawek z miętą, sałata rzymska, krem
balsamiczny, roszponka, kietki, musztarda francuska

28 zł / osobę

Terrina z kaczki, pistacje, salsa z ananasa, marynowany koper włoski,
emulsja z pietruszki, rukola

29 zł / osobę

Rostbef wołowy w różowym pieprzu, mus z pieczonej papryki
granat, ocet balsamiczny

28 zł / osobę

Przystawka dla dzieci:
Przekąska w cieście filo na stono

12 zł / dziecko

Zestaw komunijny nr I – 119 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z ciecierzycy z kuminem i świeżą kolendrą, chrupka z ciecierzycy

Krem z pomidorów z pesto z bazylii, grzanki z serem gorgonzola

Krem z batatów z ricottą i kolendrą, paluch z ciasta kruchego

Drugie danie

Filet drobiowy sous vide z młodym szpinakiem i migdałami
w sosie z sera gorgonzola

Filet drobiowy sous vide z zielonymi szparagami
w kremowym sosie z suszonymi pomidorami i tymiankiem

Filet drobiowy sous vide, kruszonka z orzechów laskowych, mus z marchwi z
imbirem i pomarańczą, marynowane brukselki, demi glace z szatwią

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z prażonych migdałów, marynowane
buraczki, demi glace z rokitnikiem

Wolno pieczona wieprzowina po staropolsku
w sosie z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Pieczeń wieprzowa w rozmarynie, sos demi glace z cydrem i jabłkami,
karmelizowane marchewki

Deser

Mus malinowy z kruszonką, owoce sezonowe

Sernik kokosowy z białą czekoladą i owocami sezonowymi

Lody z owocami sezonowymi

SZEF KUCHNI POLECA



Zestaw komunijny nr II – 129 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z białych szparagów, chrupka z chleba żytniego z wędzonym
boczkiem, oliwa sosnowa

Krem z zielonego groszku, łosoś wędzony, szczypiorek, ziółowy jogurt
naturalny

Krem z pieczonych bakłażanów i pomidorów z pesto z bazylii, ser coreggio

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie grzybowym z brandy i tymiankiem

Polędwiczki wieprzowe sous vide, mus z marchwi z imbirem,
karmelizowane brukselki, sos z sera gorgonzola

Filet z indyka sous vide, mus z selera z gruszką i miętą, granat,
demi glace z borówkami

Konfitowana noga z kaczki, mus pietruszka z gruszką, marynowana dynia
piżmowa, demi glace z rokitnikiem

Pierś z kaczki sous vide, mus z młodego rabarbaru z porto, ragout z owoców
sezonowych

Pierś z kaczki sous vide, chutney z gruszki i pomarańczy, mus z buraka demi
glace z cydrem

Polędwica z dorsza, mus z pieczonych buraków i jeżyn,
chipsy ze szpinaku, sos buerre blanc

Polędwica z dorsza konfitura z cukinii i kopru włoskiego w sosie winnym z
tymiankiem

Deser

Tarta cytrynowa, mini beza, owoce sezonowe

Sernik kajmakowy, trufle z białej czekolady, owoce sezonowe

Lody z owocami sezonowymi

Zestaw komunijny nr III – 139 zł/osobę

jedna zupa, jedno drugie danie z dodatkami i jeden deser
oraz napoje bez limitu

Zupa

Rosół na gęsinie z makaronem

Krem z zielonych szparagów, pianka ziołowa, paluch z ciasta kruchego

Krem z pieczonej papryki z tortillą i szczypiorkiem

Danie główne

Wolno pieczona cielęcina podana na młodym szpinaku z migdałami w sosie z
sera gorgonzola z gruszką

Wolno pieczona cielęcina w klarowanym maśle z ziołami, ragout z bobu i
groszku zielonego z ziołami, sos aksamitny z białym winem i ziołami

Skoki z królika duszone po staropolsku w śmietanie z białym winem i
estragonem, mus z młodego buraka

Wolno pieczona cielęcina, gruszki w cynamonie i rozmarynie,
mus z młodego buraka z czekoladą i ziołami, demi glace z borówkami

Polędwica z dorsza pieczona na maśle klarowanym, pappardelle z cukinii, sos
laurowy

Filet z sandacza na szparagach zielonych, marynowana dynia piżmowa, sos
kawowy z miodem

Deser

Fondant czekoladowy, mini beza, owoce sezonowe

Mus z białej czekolady z pistacjami, owoce sezonowe

Lody z owocami sezonowymi

Dania główne, w cenie wybranego menu

Kaszotto z pomidorami, szparagami zielonymi i świeżymi ziołami

Tarta ze szpinakiem i pomidorami suszonymi podana
z sałatą zieloną z sosem miodowo-musztardowym

Lasagne z selera, szpinak, sos ze świeżych pomidorów z bazylią

Risotto z cukinią, zielonymi szparagami, papryką, serem dor blue
z dodatkiem białego wina i świeżych ziół

Kaszotto z podgrzybkami, rozmarynem i szpinakiem

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą gryczaną prażoną, podgrzybkami,
marynowane buraczki, karmelizowany por

Pieczarki portobello faszerowane szpinakiem baby z płatkami prażonych
migdałów, emulsja z pietruszki

Pieczarki portobello faszerowane pomidorami, cukinią, kolendrą,
emulsją z pietruszki, rukolą, pieczoną cykorią

Pieczony kalafior z ciecierzycą, kolendrą,
pomidorkami koktajlowymi, świeżym szpinakiem

Kaszotto z młodą kapustą, koperkiem, ciecierzycą,
pomidorkami koktajlowymi

DODATKI do dań głównych

jeden dodatek skrobiowy i jeden warzywny

Ziemniaki młode

Kopytka z ziołami

Ziemniaki puree

Ziemniaki gratin

Ziemniak konfitowany

Ryż

Kasza gryczana prażona

Zestaw warzyw sezonowych

Zestaw surówek sezonowych

Sałata zielona z vinaigrette

Kapusta młoda



Menu dziecięce - 55 zł / dziecko

Zupa

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówka z marchewki

Filet drobiowy sous vide z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Mini burger wołowy z frytkami, sałata zielona

Filecik z dorsza pieczony z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Deser

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA - 69 zł / osobę dorosłą
podawana w formie szwedzkiego stołu (bufet)

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy szefa kuchni (własny wyrób)

Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe

Sosy do mięs - dwa do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

Mięsa pieczone (wyrób własny) - do wyboru dwa rodzaje:

Schab w tymianku

Szynka wieprzowa w ziołach

Karczek wieprzowy w kminku

Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii

Boczek rolowany ze śliwką

Filet z indyka marynowany w jogurcie z tymiankiem

Roladki z indyka z trzema nadzieniami
(szpinak, suszone pomidory, oliwki)

Pótmisek śledzi - do wyboru dwa rodzaje:



Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłuszkiem

Śledź w śmietanie

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

Sałatki - do wyboru dwa rodzaje*:

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Sałatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorkami koktajlowymi, jajkami przepiórczymi, prażonymi orzechami nerkowca, kietki

Sałatka z grillowanym serem halloumi, pomidorkami koktajlowymi, winogronami, prażonymi orzechami nerkowca, sos imbirowo-miodowy

Sałata z melonem, ser kozi, pomidorki koktajlowe, owoce granatu, orzechy włoskie, kietki, sos vinaigrette

Sałata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła, seler naciowy, ananas

Sałata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filec drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Sałata z marynowanymi burakami, serem kozim, pomidorkami koktajlowymi, kietkami, prażonymi płatkami migdałów, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną dynią z rozmarynem, serem feta, marynowanym burakiem, pomidorkami koktajlowymi, orzechami włoskimi, kietkami, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi, kietkami, rukolą, serem Dor blue, sos vinaigrette

Sałatka z marynowaną cukinią, serem feta, pomidorkami koktajlowymi, koprem włoskim w pomarańczach, kaparami, pistacjami, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną papryką, ciecierzycą, pesto z bazylii, pomidorkami koktajlowymi, miętą, kolendrą, orzechami prażonymi ziemnymi, kietkami

BUFET SŁODKI

Deserki w pucharkach

Truskawkowa pianka

6,5 zł / szt.

Malinowy deser

6,5 zł / szt.

FIT: Mini ciasto jaglane z
musem malinowym

(bezglutenowe ciastko,
zawiera nabiał i jajka)

8 zł / szt.

Ciastka na sztuki

Babeczka owocowa

4,5 zł / szt.

Babeczka kajmakowa

3,5 zł / szt.

Ptyś z czekoladą

3,5 zł / szt.

Muffinka
czekoladowa/waniliowa z
polewą i owocami
sezonowymi

3,5 zł

Ciasta deserowe

Eklerka

4,5 zł / szt.

Mini sernik

4,5 zł / szt.

Orzeszek (ciasteczko)

1 zł / 1 szt.

lub

75 zł / kg - około 80 szt.

DODATKOWE DANIE CIEPŁE

w kociotku lub serwowane, cena za osobę

Wołowina po burgundzku

19 zł / osobę

Hiszpański kociotek z chorizo, ciecierzycą

19 zł / osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami

18 zł / osobę

Strogonoff wołowy

19 zł / osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / **VEGE** kapusta z grzybami

15 zł / osobę

Flaczki z boczniaków - **VEGE** - 16zł/osobę

Wegański gulasz - **VEGE** - 15zł/osobę

FINGER FOODS



Delikatne przekąski, podawane na paterach
do jedzenia bez talerzyków



Delikatne przekąski - 59 zł/osobę

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi

Paluszki warzywne z tzatzikami

Jajka faszerowane łososiem i kawiozem

Terrina szpinakowa na grzankach

Babeczki ze słonymi farszami

Vol-au-vent ze słonymi farszami

Francuskie akcenty - 69 zł/osobę

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami

Vol-au-vent z musem pietruszkowym

Vol-au-vent z musem z pieczonego bakłażana i granatem

Paluszki warzywne z sosem serowym

Koreczki śledziowe

Ekskluzywne smaki - 79 zł/osobę

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami

Roladki z tortilli ze słonymi farszami

Śledzie na bagietce czosnkowo-ziółowej

Vol-au-vent z łososiem wędzonym

Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym

Vol-au-vent z kawiozem i serem mascarpone

Musy warzywne z kielkami



Rezerwacja obejmuje

kompleksową aranżację stołów i elegancką zastawę,
obrussy, kwiaty, świeczki oraz obsługę kelnerską.

Do dyspozycji Gości jest też parking, ogrodzony plac zabaw z trampoliną,
siłownia zewnętrzna, ogród oraz bezprzewodowy Internet.

Wyroby własne

Można dostarczyć własne, pokrojone ciasta dzień przed przyjęciem.
Przechowamy je w lodówce i podamy na bufet kawowy lub na stoły.
Można też dostarczyć tort, który poda i pokroi nasza obsługa kelnerska..

Korkowe i napoje alkoholowe

Jeśli życzą sobie Państwo skorzystać z własnych napojów alkoholowych
naliczone zostanie korkowe w wysokości 25 zł za każdą osobę dorosłą.

Można też skorzystać z własnych napojów niealkoholowych bez limitu
w cenie 10 zł za osobę.

Ceny wybranych napojów i alkoholi:

- Pepsi, Mirinda, 7Up (butelka 0,2l) – 8 zł
- wino Nos Racines (Francja, wytrawne, białe lub czerwone) – 0,75l – 65 zł
- piwo Żywiec beczkowe – 0,5l – 12 zł
- butelka wódki Wyborowej 0,5l – 70 zł
- whiskey Ballantines 0,7 – 160 zł

Dania dietetyczne

Na Państwa życzenie Szef Kuchni przygotuje specjalne menu
uwzględniając dietę wegańską, wegetariańską, bezcukrową,
bezglutenową, bez laktozy oraz potrawy bez składników uczulających.

Polecamy

Opiekunka / Animatorka dla dzieci: tel.: 501226540

Jazda konna i przejażdżka na kucyku dla dziecka: tel.: 693101221

Noclegi: tel.: 601407316

Transport eleganckim minibusem dla 8 osób: tel.: 793100830

Bartosz Radwan

manager d.s. sprzedaży i marketingu

tel.: 601407316 lub restauracja@szaryresidence.pl