

KOMUNIA 2019



Jasek Premium Hotel Wrocław ***

ul. Sułowska 39
Tel. +48 71 71 00 700

Beata Iwanicka- Stachera 600 29 11 68
b.iwanicka-stachera@hoteljasek.com.pl
Barbara Krzyżanowska 600 82 00 42
b.krzyzanowska@hoteljasek.com.pl

www.hoteljasek.com.pl

KOMUNIA 2019

OBIAD KOMUNIJNY - 160 ZŁ ZA OSOBĘ

CZAS TRWANI APRZYJĘCIA DO 3 GODZIN

Zupa

Aromatyczny rosół królewski podawany z makaronem domowym

Mięsiwa pieczone i dodatki serwowane na półmiskach

Złocisty schab po wrocławsku z nadzieniem paprykowo-pieczarkowym

Filet z kurczaka z soczystym ananasem pod chrupiącą mozarellą

Pieczeń z zalewy czosnkowej a`la Kmicic pachnąca majerankiem

Sos pieczeniowy

Podawane z:

Ziemniakami młodymi z masłem i koperkiem

Kluseczkami okraszonymi masłem klarowanym

Oraz

Surówką z soczystej białej kapusty i zielonego jabłuszka

Surówką z pieczonych buraczków

Surówką z marchwi z dodatkiem jabłuszka prażonego

Napoje:

Kawa, herbata i napoje niegazowane bez ograniczeń

Girlandy owocowe - 100 g na osobę

Deser lodowy - 15 zł za osobę

www.hoteljasek.com.pl

KOMUNIA 2019

**OBIAD KOMUNIJNY, ZIMNE PRZEKĄSKI,
DANIE GORĄCE - 190 ZŁ ZA OSOBE**

CZAS TRWANI APRZYJĘCIA DO 5 GODZIN

Zupa

Aromatyczny rosół królewski podawany z makaronem domowym

Mięsiwa pieczone i dodatki serwowane na półmiskach

Złocisty schab po wrocławsku z nadzieniem paprykowo-pieczarkowym

Filet z kurczaka z soczystym ananasem pod chrupiącą mozarellą

Pieczeń z zalewy czosnkowej a`la Kmicic pachnąca majerankiem

Sos pieczeniowy

podawane z:

Ziemniakami młodymi z masłem i koperkiem

Kluseczkami okraszonymi masłem klarowanym

oraz

Surówką z soczystej białej kapusty i zielonego jabłuszka

Surówką z pieczonych buraczków

Surówką z marchwi z dodatkiem jabłuszka prażonego



KOMUNIA 2019

**OBIAD KOMUNIJNY, ZIMNE PRZEKĄSKI,
DANIE GORAĆE - 190 ZŁ ZA OSOBĘ**

Zimne przekąski podawane do stołu

Dębowa szynka wiejska

Schab pieczony nadziewany śliwką i morelą

Śmietankowa galantyna z kurczaka

Rolada z boczku po staropolsku

Pasztet królewski ze śliwkami wędzonymi

Dip czosnkowo-chrzanowy

Tymbaliki z kurczaka

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami na osie vinegrette

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa z dodatkiem kukurydzy

Jajko faszerowane kremem chrzanowym podawane na sosie tatarskim

Śledź w oleju z dodatkiem zielonych kaparów

Pikle

Pieczyno bankietowe

Przekąski na gorąco

Gulasz staropolski na czerwonym winie z dodatkiem suszonych

pomidorów, papryki i pieczarek

lub

Czerwony barszcz z suszonymi podgrzybkami i chrupiącym krokietem

Girlandy owocowe - 100 g na osobę

Napoje: Kawa, herbata i napoje niegazowane bez ograniczeń

Deser lodowy - 15 zł za osobę

www.hoteljasek.com.pl

ZNIŻKI – MENU DLA DZIECI

Dzieci w wieku od 0 do 3 lat – bezpłatnie

Dzieci powyżej 3 roku życia – 100% ceny

KOMUNIE 2018– ATRAKCJE DODATKOWE

Dla naszych Gości podczas przyjęcia komunijnego zapewniamy dodatkowe atrakcje i animacje dla dzieci.

Zapewnią one wyśmienitą zabawę najmłodszym, a Państwu chwilę czasu na wspólne rozmowy w rodzinnym gronie.

Plac zabaw na zielonym patio

Profesjonalni animatorzy

Malowanie twarzy

Gry i zabawy na świeżym powietrzu

