

Zajazd GNIEWKO, tel. 58 535 15 27, mail: zajazd@gniewko.com.pl

- KOMUNIA ŚWIĘTA 2025 -

sobota / niedziela, dd.mm.2025, godz. ??⁰⁰ - max 19⁰⁰, Sala Wiklinowa / Wiata z tarasem
? x dorosłych + ? x dzieci

- INFORMACJE WSTĘPNE -

Jednego dnia organizujemy max 3 komunie. Wszystkie imprezy są na osobnych salach.

Układ stołów w Sali jest zależny od ilości osób na spotkaniu:

SALA WIKLINOWA – pomieści maksymalnie 48 osób z kąciem zabaw dla dzieci lub 60 osób bez tego kąca. Stoły ustawiamy w podkowę powyżej 30-tu osób

WIATA OSZKLONA z tarasem – pomieści maksymalnie 26 osób z kąciem zabaw dla dzieci lub 32 osoby bez tego kąca przy ustawieniu stołów w podkowę

SALA KOMINKOWA – pomieści maksymalnie 16-cie osób, a obok sali znajduje się pokój zabaw dla dzieci

- INFORMACJE DODATKOWE -

Organizujemy Imprezy Komuniyjne z kompletnym menu i strojeniem odpowiednim do uroczystości.

Nie musicie się Państwo niczym zajmować, tylko przyjechać na gotowe spotkanie.

Dla dzieci przygotowujemy osobne menu, by rodzice również nie musieli się o nic martwić.

- Cena menu ponadto obejmuje
 - eleganckie strojenie stołów dla Gości (**bieżnik komuniyjny, serwetki, poszetki** i itd.)
 - **dekoracje w konwencji komuniyjnej + świeże kwiaty**
 - kolor strojenia: BIAŁO-ZŁOTY + elementy zielonego + **BALONY z helem**
 - muzyka nastrojowa w tle + pełna obsługa kelnerska
 - **pokrowce na krzesłach dla wszystkich Gości**
 - w miarę możliwości – **kącik zabaw dla dzieci** (zależne od ilości osób na Sali)

dodatkowo do zamówienia (tylko u nas):

- **OWOCE** - krojone w plastry, podane na dużej paterze - 120 zł (ok. 4 kg)
(melon, winogrona, arbuz, kiwi, ananas, owoce sezonowe)

- ALKOHOL i NAPOJE -

liczone według zużycia

... wszelkie alkohole zamawiane wyłącznie w naszej restauracji ...

- wino Mołdawskie białe / czerwone - **półwytrawne** - 45 zł / 0,75L
- wino Australijskie białe / czerwone - **wytrawne** - 55 zł / 0,75L
- wino musujące Prosecco (włoskie) - 65 zł / 0,75L
- napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-Up - 9 zł / 0,5L

osobny stolik

➤ SŁUP PIWA 3L - Żywiec - 60 zł (+ szkło 0,33L)



MENU KOMUNIJNE

Zupa:

- Rosół z kury z makaronem domowym i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)

Danie główne:

(podane na półmiskach – 6 rodzajów mięs → 4 porcje na każdą os.)

- **Zrazy wołowe**, w ciemnym sosie pieczeniowym
- **Pieczeń z karkówki**, szpikowana czosnkiem, w sosie własnym
- **Żeberka pieczone**, z sosem miodowo - musztardowym
- **zrolowane Udko Kurczaka** w boczku, duszone z pierną pieczarką
... podane na sosie porowym z parmezanem
- **mini Devolay** z serem Camembert, w białym sezamie
- **pieczony filet z Łososia**, na sosie podgrzybkowym

- Dodatki:**
- ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaki opiekane w ziołach
 - kapusta zasmażana na boczku, potarte buraczki domowe
 - surówka z białej kapusty z porem, sos ciemny pieczeniowy
 - sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret

Słodkie co nie co:

(zawarte w cenie menu)

W skład menu wchodzi już ciasta. Podane smaki są przykładowe.

- **CIASTA** (ok. 2 porcje / osobę) - wyrób cukierni „Staropolska”
 - **SERNIK TRADYCYJNY** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
delikatna masa serowa na kruchym spodzie. Całość udekorowana lukrem
 - **KOSTKA PORZECZKOWA** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
czekolada orzechowa z chrupiącymi prażynkami, warstwą biszkopta i musu porzeczkowego
 - **KOSTKA DESEROWA** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
dwa musy na bazie czekolady białej i czekolady deserowej przełożone ciemnym biszkoptem
 - **KOSTKA owocowa z galaretką** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
biszkopt z warstwą puszystej bitej śmietanki i świeżych truskawek w orzeźwiającej galaretkie
 - **PLEŚNIAK** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
kruchy spód z czarnymi porzeczkami, pod pierzynką z bezy. Całość udekorowana kruszonką
 - **PTYSIE KOKTAJLOWE** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
klasyczne ptysie z ciasta parzonego, wypełnione kremem budyniowym z cukrem pudrem

W sytuacji gdy cukiernia nie może dostarczyć wybranego smaku ciasta, dobierzemy w zamian podobny. Jeżeli rodzina jest „słodka” i uznają Państwo, że potrzeba więcej porcji ciasta, istnieje możliwość ich domówienia.

Napoje:

- aromatyczna kawa / herbata z cytryną (ekspres samoobsługowy - różne kawy)
- soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy (w dzbankach - ilość bez ograniczeń)
- woda mineralna z cytryną

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 210 zł

dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy



- MENU DLA DZIECI -

- dzieci - maluszki - gratis (nie jedzące, bez miejsca siedzącego)
- dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy
- dzieci siedzą wspólnie z jednej strony stołu lub między rodzicami -

Zupa: - rosół z domowym makaronem

Drugie danie: - filet z kurczaka panierowany + frytki + ogórek + marchewka

Deser: - lody waniliowe z drażetkami i bitą śmietaną

- INFORMACJE DODATKOWE -

☀ NAPOJE:

- napoje zimne - podajemy w dzbankach, uzupełnianych na bieżąco
- napoje gorące - HERBATA - różne smaki do wyboru, woda gorąca w garnku + cytryna
- KAWA - serwowana z ekspresu samoobsługowego.
 - dokładnie ta sama kawa jaką podajemy w restauracji
 - różne rodzaje kaw (latte, cappuccino, czarna / biała **Alfredo**)

☀ TORTY KOMUNIJNE:

Możliwość zamówienia tortów w dekoracji komunijnej:

(wyrób cukierni „Staropolska”)

→ smaki i ceny w załączniku

- produkcja cukiernicza, nowoczesne i bardzo lekkie w smaku
- wielkość: 16 porcji, 24 porcje, 32 porcje

- wszelkie słodkości zamawiane są tylko w naszej restauracji

- z uwagi na regulacje, nie możemy serwować produktów innego pochodzenia

☀ DODATKOWA KOLACJA:

Możliwość domówienia kolacji - na zimno / ciepło (informacje na ostatniej stronie menu)

☀ DANIA SPECJALNE:

- **DANIE VEGETARIAŃSKIE (bez mięsa)** (zestaw na jednym talerzu)

mini-Placek ziemniaczany z duszonymi warzywami, zapieczone z serem (lub bez)

+ **Pierogi ze szpinakiem** polane masłem (takie duże - 2 szt.)

+ **pieczony filet z łososia** na sosie podgrzybkowym (śmietana roślinna)

- **DANIE VEGAŃSKIE (bez mięsa / bez sera)**

Bulwa Kociewska VEGE

ziemniak pieczony w całości, faszerowany warzywami duszonymi

w roślinnej śmietanie (pieczarki, por, cukinia, papryka, seler naciowy, cebula czerwona)



- DODATKOWA KOLACJA -

Wszelkie dodatkowe opcje należy zamawiać z odpowiednim wyprzedzeniem,
nie jesteśmy w stanie przygotować zakąsek w trakcie imprezy

(z uwagi na pracochłonność przygotowania, kolację można zamówić gdy jest powyżej 15 os. na imprezie)
proponowana kolacja jest dodatkiem do obiadu i nie można jej zamówić osobno.

Na każdą z osób przypada 1 porcja z każdej zakąski menu kolacyjnego
stosujemy zasadę „małe porcje = duża różnorodność”

Zakąski zimne:

powyżej 15 os. dorosłych

- rolada szpinakowa z łososiem marynowanym w cytrusowej gorzałce
- tatar wołowy na kruchej babeczce z sosem czosnkowym
- siekany burak z jabłkiem i cebulą na marynowanym śledziu
- pasztet drobiowy z boczkiem, pieczarkami i suszoną żurawiną
- krem szczypiorkowo-kaparowy z grillowanym chorizo i sałwą pomidorową
- mini-sałatka z kaczką sous vide, marynowaną gruszką, granatem
i chipsem z parmezanu
- sałatka makaronowa z kurczakiem bastowanym **we Fjucie***,
na kukurydzy ze słodką mandarynką
- ciemne pieczywo + smalec GNIEWKO + kiszeniak
- rolada z karkówki nadziana orzechowym pasztetem w panierce z majeranku
- roladka z indyka wypchana chrzanioną żurawiną w szynce parmeńskiej
*** Fjut – Kociewski Cyrop z buraka cukrowego**

Koszt kolacji dla 1 osoby dorosłej wynosi - 80 zł

Dla dzieci:

(wybieramy 1 rodzaj dla wszystkich Dzieci)

- Kolacja:** - naleśniki z dżemem lub Nutellą + bita śmietana
lub... - gotowane parówki z szynki + chlebek z masłem i ogórkiem + ketchup

istnieje możliwość domówienia dodatkowej kolacji na ciepło

prosimy jednak o wcześniejsze zasugerowanie takiej ewentualności gdyż nie zawsze mamy odpowiednią ilość porcji

Do zamówienia z wyprzedzeniem → dla wszystkich Gości to samo

- barszcz czerwony do picia (bulionówka 220 ml) - cena 20 zł /os
+ PASZTECIK francuski z mieloną golonką

Do zamówienia nawet w trakcie imprezy → liczone według wydanych porcji

- flaczki kociewskie (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
+ PAJDA chleba ze smalcem i kiszeniakiem

lub...

- żur kociewski (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
+ BULWA pieczona z zasmażką

