

OFERTA KOMUNIJNA
2027

PAKIETY GASTRONOMICZNE

WIĄCZYŃ 58 DOLNY

TERRA

WWW.TERRA58.PL

Przyjęcie komunijne

280 zł / os.

OFERTA NA MINIMUM
20 OSÓB

MENU DLA DOROSŁYCH

POWITANIE

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

- domowa lemoniada z cytrusami i miętą
- woda z owocami sezonowymi

ZUPA

Esencjonalny rosół z kury zagrodowej
domowy makaron, pieczone warzywa korzeniowe, lubczyk

DANIE GŁÓWNE

Kompozycja mięs Szefa Kuchni

- devolay z masłem i natką pietruszki
- pieczona noga z kaczki z żurawiną
- rolada z polędwiczki wieprzowej z grzybami leśnymi

DODATKI

ziemniaki z wody z koperkiem i masłem • frytki belgijskie • warzywa sezonowe z oliwą, ziołami
i złocistą bułką tartą • sezonowe surówki (3 rodzaje w zestawie) • młoda kapusta

DESER

Monoporcja lodowa

brzoskwiniowa i malinowa, serwowana ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

lub

Sernik baskijski

compote z mandarynkami i krwistą pomarańczą, sorbet pomarańczowy, kruszonka migdałowa,
palona biała czekolada

DRUGIE DANIE

Kociołek Szefa Kuchni

esencjonalny gulasz wieprzowy, długo duszony z czerwonym winem, wędzoną papryką i warzywami korzeniowymi

lub

Zrazy wieprzowe

duszone w aromatycznym sosie z dodatkiem grzybów leśnych podawane z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

SELEKCJA
AUTORSKICH
PRZEKĄSEK SZEFA
KUCHNI

Gravlax z łososia buraczany z creme fresh, piklowaną szalotką i grzankami
Mini burgery z wołowiną, aioli truflowym i marynowanym ogórkiem
Burrata z kolorowymi pomidorami, pesto bazyliowym, oliwą i prażonymi pestkami
Mini croissanty z prosciutto crudo, mozzarellą i pesto
Carpaccio z cukini z kozim serem, orzeszkami pini, białym kremem balsamicznym
Pate z wątróbki drobiowej chutneyem z kumkwatu i pomarańczy, z maślaną brioche
Domowe pieczywo, masła smakowe

NA SŁODKO

Domowe ciasta: 3 rodzaje – 2 porcje na osobę

NAPOJE CIEPLE
I ZIMNE

- kawa, herbata (dodatki: cytryna, śmietanka do kawy)
- sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna z cytryną

MENU dla dzieci

ZUPA

Czysty, domowy rosół z drobnym makaronem i marchewką
lub
Zupa pomidorowa z makaronem literki

DANIE GŁÓWNE

Chrupiące polędwiczki z kurczaka w panierce, złociste frytki z pieca, klasyczna mizeria ze śmietaną (lub starta słodka marchewka z jabłkiem)
lub
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem
lub
Małe pulpeciki z fileta z kurczaka duszone w łagodnym, jasnym sosie koperkowym, serwowane z kremowym puree ziemniaczanym i gotowaną, słodką marchewką

DESER

Lody
trzy gałki lodów rzemieślniczych (wanilia, truskawka, czekolada) ze świeżymi owocami i sosem malinowym
lub
Lody
Naleśniki z waniliowym twarogiem, bita śmietana, owoce sezonowe, cukier puder