



**OLYMPIC**  
HOTEL ★★★

# UROCZYSTOŚĆ PIERWSZEJ KOMUNII ŚWIĘTEJ 2012

**CENA NA OSOBĘ: 110 zł – 120 zł (zależy od wybranego menu)**

## **Zupy do wyboru**

*1 zupa dla wszystkich Gości*

Tradycyjny rosół z makaronem  
Zupa cytrynowa z kurczakiem  
Krem ze świeżych pomidorów  
Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym  
Krem brokułowy  
Chłodnik litewski

## **Dania mięsne serwowane na platerach do stołu**

*2 porcje na osobę; max 5 rodzajów mięsa*

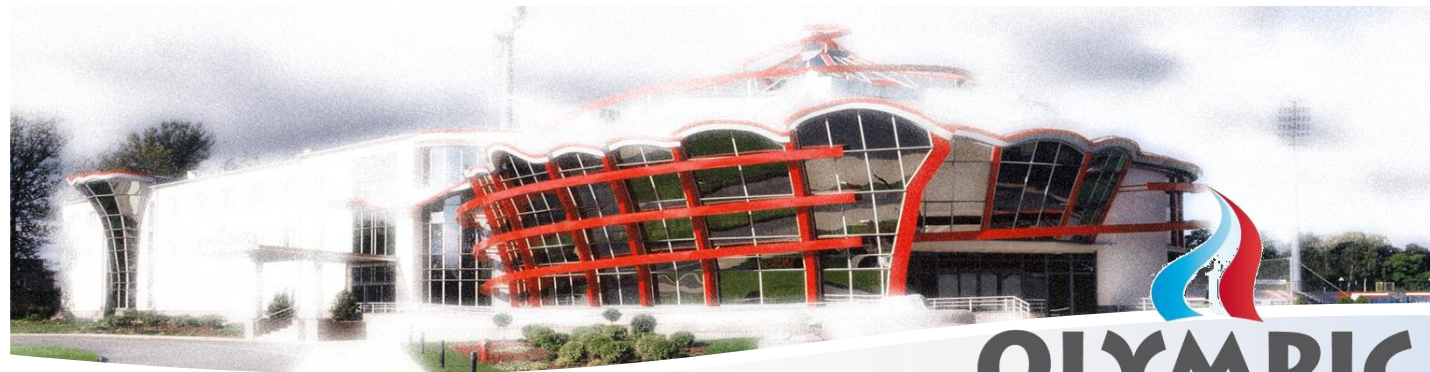
Potrawka z kurczaka  
Pierś z kurczaka z serem Mozzarella  
Roladka drobiowa z papryką  
Kotlet de Volaille  
Filet z kurczaka panierowany w migdałach  
Zraz staropolski  
Kotlet schabowy panierowany  
Koperta ze schabu z serem i szynką  
Rolada ze schabu ze szpinakiem  
Polędwiczki wieprzowe nadziewane serem pleśniowym  
Wielkopolska kaczka  
Golonka po bawarsku  
Aksamitna potrawka z cielęciny z brokułami  
Halibut smażony  
Pstrąg w migdałowej panierce  
Łosoś z grilla

Informacje i rezerwacje:

Marta Mamet tel. 696 483 383

[marta.mamet@hotel-olympic.pl](mailto:marta.mamet@hotel-olympic.pl) [marketing@hotel-olympic.pl](mailto:marketing@hotel-olympic.pl) tel. 067 25 45 571; -73

[www.hotel-olympic.pl](http://www.hotel-olympic.pl)



**OLYMPIC**  
HOTEL ★★★

## **Dodatki**

Ziemniaki gotowane, ziemniaki puree, ziemniaki pieczone ćwiartki,  
krokiety ziemniaczane  
Pyzy na parze, ryż, kluski śląskie, kopytka z boczkiem i cebulką  
Surówki: z marchwi, z selera, z kapusty pekińskiej z kukurydzą,  
z białej kapusty z marchwią  
Kapusta modra, buraczki  
Bukiet jarzyn gotowanych z masełkiem  
(kalafior, marchewka, fasolka, brokuły, szparagi)  
Groszek z marchewką na ciepło

## **Deser**

Deser lodowy ze świeżymi owocami  
Deser lodowy z bananami  
Owocowy mix – kiwi, banan, malina  
Sorbet porzeczkowy otulony bezą  
Malinowy Raj – lody waniliowe z gorącymi malinami  
Tiramisu  
Jabłka pieczone w cieście z sosem truskawkowym  
Kawa/herbata

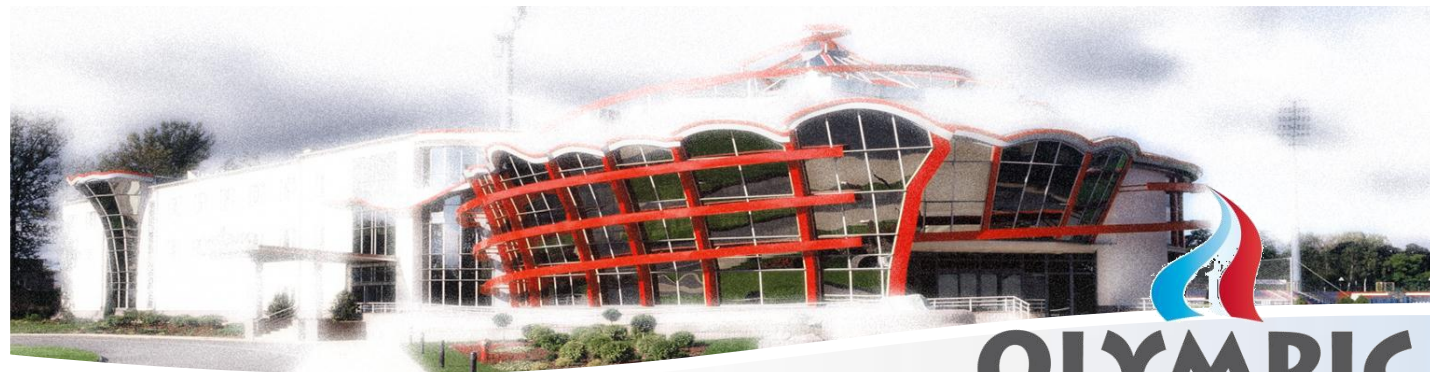
## **Torty**

Kształty: księża lub kielich  
Tort: ze śmietaną lub z kremem  
Smaki: cytrynowy, czekoladowy, kokosowy, kawowy, orzechowy,  
truskawkowy, śmietankowy

## **Dodatkowo proponujemy do deseru**

Fontannę czekolady z cząstkami owoców i ciasteczek

Informacje i rezerwacje:  
Marta Mamet tel. 696 483 383  
marta.mamet@hotel-olympic.pl marketing@hotel-olympic.pl tel. 067 25 45 571; -73  
www.hotel-olympic.pl



## **Kolacja**

Galantyna z kurczaka  
Indyk z bakaliami  
Schab z morelą  
Schab po królewsku  
Karp w galarecie  
Domowy pasztet z żurawiną  
Befszyk tatarski wg staropolskiej receptury  
Galat wieprzowy / drobiowy z cytrynką  
Jajko w szynce na sałatce  
Szparagi w szynce  
Sałatka z kurczakiem - kebab  
Sałatka z kurczakiem i anansem  
Sałatka grecka z serem Feta  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka brokułowa  
Mozzarella ala Caprese z pomidorem  
Deski serów  
Deska wędlin  
Sosy zimne: tatarski, cumberland  
Pieczywo, masło, smalec, ogórki  
Masełka smakowe  
Kawa/herbata

## **Napoje zimne i gorące**

Soki owocowe 1l  
Woda mineralna gazowana i niegazowana 1 l  
Coca -Cola, Fanta, Sprite 0,33 l  
Kawa, herbata

We własnym zakresie możliwość wprowadzenia: napoje zimne, ciasto, tort  
Konieczność podpisania oświadczenia do celów sanitarnych.

Informacje i rezerwacje:  
Marta Mamet tel. 696 483 383  
marta.mamet@hotel-olympic.pl marketing@hotel-olympic.pl tel. 067 25 45 571; -73  
www.hotel-olympic.pl