Przy rodzinnym stole

Wyjątkowy dzień, wspólne chwile i smaki, które łączą pokolenia. Zapraszamy do świętowania Pierwszej Komunii Świętej w MUDO Sopot.

MENU UROCZYSTE · 289 zł / osoba

PRZYSTAWKA

Jedna propozycja dla całej grupy. Podanie indywidualne.

- Mus z pieczonej kaczki, konfitura wiśniowa, maślana brioche, piklowana cebula.
- Pieczony burak, krem z koziego sera, rukola, prażone pestki dyni, winegret miodowy.
- Delikatna mozzarella, pomidory, pesto bazyliowe, oliwa ziołowa.

ZUPA

Jedna propozycja dla całej grupy. Podanie indywidualne.

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki.
- Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone i oliwą bazyliową.
- Krem z białych szparagów z grzanką maślaną i oliwą szczypiorkową.

DANIA GŁÓWNE

Trzy propozycje dla całej grupy. Podanie na wspólnych półmiskach.

- Wolno duszone policzki wołowe w sosie z czerwonego wina i suszonej śliwki.
- Pieczony filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami, sos ziołowy.
- Polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie pieprzowym.
- Tradycyjny kotlet schabowy smażony na złoto.
- Pieczony dorsz z sosem cytrynowo-koperkowym.
- Łosoś z maślaną emulsją i ziołami.

DODATKI

Cztery propozycje: dwa dodatki ziemniaczane i dwa warzywne.

Kremowe purée ziemniaczane • Ziemniaki pieczone z rozmarynem • Młode ziemniaki z masłem i koperkiem

Warzywa sezonowe z masłem ziołowym • Buraczki pieczone z jabłkiem • Wiosenna surówka z młodej kapusty • Mix sałat z ogórkiem, rzodkiewką i winegretem cytrynowym

Słodkie chwile i coś więcej

DESER

Jedna propozycja dla całej grupy. Podanie indywidualne.

- Sernik waniliowy z sosem truskawkowym.
- Mus czekoladowy z wiśniami i chrupiącą kruszonką.
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi.
- Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym.

NAPOJE W CENIE

- Domowa lemoniada cytrynowa z miętą oraz woda z cytryną i miętą.
- Soki jabłkowy i pomarańczowy - łącznie 0,5 l na osobę.
- Kawa i herbata bez limitu podczas przyjęcia, do 4 godzin.

KOLACJA - ZIMNY BUFET · +129 zł / osoba

- Półmisek pieczonych mięs z chrzanem i żurawiną.
- Łosoś pieczony na zimno z sosem koperkowym.
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, szczypiorkiem i sosem musztardowym.
- Sałatka z pieczonym burakiem, fetą, rukolą i pestkami dyni.
- Hummus z warzywami sezonowymi.
- Pieczywo i masło ziołowe.

W cenie kolacji: kieliszek wina lub prosecco (125 ml) do posiłku dla każdego pełnoletniego gościa.

MENU UROCZYSTE Z KOLACJĄ · 418 zł / osoba

DLA NAJMŁODSZYCH

Dzieci do 3 lat: bezpłatnie, bez osobnego menu. Dzieci od 4 do 10 lat: 50% ceny menu.

Po wcześniejszym zamówieniu, zamiast dań głównych: panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki lub makaron w sosie pomidorowym z parmezanem.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Wyboru menu dla całej grupy dokonuje organizator przed przyjęciem. Trzy wybrane dania główne stanowią wspólny zestaw na półmiskach; nie oznaczają trzech pełnych porcji na osobę.

Menu wegetariańskie i wegańskie przygotowujemy po wcześniejszym uzgodnieniu. Prosimy o wcześniejsze zgłoszenie alergii i potrzeb dietetycznych. Informacja o alergenach jest dostępna u obsługi.

Przyjęcie komunijne, również w wariancie z kolacją, trwa maksymalnie 4 godziny. Tort i dekoracje ustalamy indywidualnie.

Rezerwacji należy dokonać z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem. Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata rezerwacyjna: 1000 zł dla przyjęć poniżej 30 osób lub 2000 zł dla przyjęć od 30 osób. Wpłata jest zaliczana na poczet rachunku za przyjęcie.

W przypadku odwołania przyjęcia wpłata rezerwacyjna jest zwracana w formie vouchera do wykorzystania w restauracji MUDO Sopot.