



PAŁAC SULISŁAW



KOMUNIA ŚWIĘTA

Najpiękniejsze przyjęcie komunijne w Pałacu Sulisław!



Co nas wyróżnia?

- Możliwość wynajęcia sali na wyłączność
- Piękne otoczenie, idealne do wykonania pamiątkowych zdjęć
- Pyszna kuchnia
- Profesjonalna obsługa

Menu okazjonalne – 270,00 zł /os*

Przystawka: (1 do wyboru, serwowana)

- Paszтет z kaczki z brusznicą
- Pierś kurczaka w sosie cezar
- Rostbef w sosie chrzanowym z młodymi liśćmi sałaty

Zupa: (1 do wyboru)

- Rosół z lanymi kluskami (w wazach)
- Krem warzywny z prażonymi nasionami (serwowany)

II danie: (2 do wyboru, na półmiskach)

- Mięsa
- Kotlet po parysku
- Rolada śląska wołowa
- Rolada wieprzowa z bekonem
- Policzki wieprzowe z warzywami w sosie własnym

Dodatki: (2 do wyboru, na półmiskach)

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluseczki śląskie z cebulą
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem
- Ryż pilau
- Ryż jaśminowy
- Ryż po turecku w sosie maślano-pomidorowym

Zestaw surówek: (3 do wyboru, na półmiskach)

- Coleslaw
- Zasmażana kapusta czerwona
- Mix sałat w sosie
- Buraczki w kremie balsamicznym
- Sałatka z ogórka zielonego po tajsku

Deser: (1 do wyboru, serwowany)

- Mus czekoladowy z kandyzowaną wiśnią
- Makowy crème brûlée
- Panna cotta cytrynowa z owocami i biszkoptem

Zimna płyta: (na bufecie szwedzkim)

- Mięsa i wędzonki z pałacowej wędzarni
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka cezar
- Sałatka grecka
- Sery rzemieślnicze – deska
- Pieczywo, masło
- Owoce w całości oraz filetowane

Ciasta pałacowe: (3 do wyboru na bufecie szwedzkim, 100 g / os.)

- Jabłecznik
- Makowiec
- Ucierane ciasto ze śliwką w koniaku
- Miodownik
- Biszkopt z galaretką i owocami

Napoje: (bez ograniczeń)

- Kawa, herbata
- Napoje zimne (woda mineralna, sok pomarańczowy, sok jabłkowy)

Menu okazjonalne – 325,00 zł /os (półmiski)*

Przystawka: (1 do wyboru, serwowana)

- Schab wolno gotowany w sos tatarskim z marynowanymi rydzami
- Śledź bałtycki z relisem jabłkowym i wędzoną maślaną
- Rostbef pieczony w musztardzie francuskiej / majonez truflowy, świeże liście sałat / grzanka
- Roladka z cukinii nadziewana serem greckim

Zupa: (1 do wyboru)

- Krem z pieczonego kalafiora z prażonymi nasionami (serwowany)
- Tradycyjny rosół z kaczki z kluskami lanymi (w wazach)
- Krem z pieczonego buraka z emulsją z pestek dyni

II danie: (2 do wyboru, na półmiskach)

- Mięsa
- Kacze udko konfi w prażonej gryce
- Policzek wieprzowy po burgundzku
- Karczek w sosie myśliwskim
- Dramstiki z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym
- Schabowy – klasyczny
- Kotleciki pożarski w prażoną cebulą
- Filet z ryby w cieście koperkowy

Dodatki: (2 do wyboru, na półmiskach)

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluseczki śląskie z cebulą
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem
- Ryż z warzywami
- Pęczotto prażone

Zestaw surówek: (3 do wyboru)

- Grillowane warzywa
- Coleslaw
- Buraczki w kremie balsamicznym
- Zasmażana Kapusta czerwona
- Mix sałat w sosie
- Sałatka z marynowanych buraków w kremie balsamicznym

Deser: (1 do wyboru, serwowany)

- Szarlotka z prażonym jabłkiem
- Mus z serka mascarpone z biszkoptem i kandyzowaną wiśnią

Zimna płyta: (na bufecie szwedzkim)

- Mięsa i wędzonki z pałacowej wędzarni
- Selekcja serów rzemieślniczych z chutney gruszkowym
- Tapasy domowe (paprykarz drobiowy, pasztet, studzienina)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar
- Sałatka caprese
- Pieczywo, masło
- Owoce w całości oraz filetowane

Ciasta pałacowe: (3 do wyboru na bufecie szwedzkim, 100 g / os.)

- Ciasto ucierane ze śliwką
- Makowiec
- Miodownik
- Biszkopt z galaretką i owocami

Dania ciepłe: (1 do wyboru, serwowane w trakcie wieczoru)

- Gulasz wołowy po węgiersku
- Zupa tajska z kurczakiem
- Barszcz z krokietem
- Żurek z zakwasie chlebowym z bekonem i ziemniakami

Napoje: (bez ograniczeń)

- Kawa, herbata
- Napoje zimne (woda mineralna, sok pomarańczowy, sok jabłkowy)



PAŁAC SULISŁAW



Sulisław 24,
49-200 Grodków

515 325 909 • (77) 439 02 40

WWW.SULISLAW.PL