



Przyjęcie komunijne 2025



Zupa

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (200ml-250ml)

- Domowy rosół z makaronem i pietruszką
- Zupa krem z sezonowych warzyw z oliwą pietruszkową i grzankami

Danie główne serwowane

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie na osobę 280g)

- Tradycyjny kotlet schabowy podany z ziemniakami, kapustą kiszoną i buraczkami
- Filet z indyka w migdałach z puree z batata i fasolką szparagową
- Filet z piersi kurczaka faszerowany serem kozim i suszonymi pomidorami podawany z puree z ziemniaków i bukietem świeżych warzyw

Deser

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (100-120g)

- Domowy jabłecznik z lodami
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem owocowym

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki - bez limitu do 6 godzin trwania spotkania

Cena menu: 185 zł/osoba

Dodatkowo: Zimna płyta

- Sałatka grecka z oliwkami i fetą (150g)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa (150g)
- Deska wędlin (80g)
- Tortilla z serkiem i warzywami (80g)
- Mozzarella Caprese (80g)
- Chrupiące pieczywo,
- Maselko smakowe

Cena: 65 zł/osoba

Cena oferty dla dzieci:

- Dzieci w wieku 4-8 lat 50% ceny
- Dzieci do 3 lat za darmo



Zupa

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (200ml-250ml)

- Domowy rosół z makaronem
- Zupa krem z sezonowych warzyw z oliwą pietruszkową i grzankami
- Gęsta zupa z kawałkami pomidorów



Menu II

240 zł/osoba

Danie główne serwowane na półmiskach

Wybór 2 pozycji (łącznie 200g na osobę)

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Luzowane udko z kurczaka faszerowane warzywami, pieczone w ziołach
- Filet z kurczaka nadziewany serem feta i szpinakiem
- Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce
- Filet z indyka w migdałach
- Filety drobiowe faszerowane pieczarkami i mozzarellą
- Karkówka w sosie własnym
- Grillowany łosoś na liściach szpinaku

Dodatki skrobiowe na półmiskach

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie 150g na osobę)

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki puree
- Kluski śląskie
- Zapiekane ziemniaki z ziołami
- Frytki

Bukiet surówek na półmiskach w stole

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie 150g na osobę)

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Sałatka wiosenna z oliwą ekstra virgin
- Surówka z czerwonych buraków
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z kapusty pekińskiej z papryką
- Kapusta zasmażana
- Surówka z selera z rodzynkami

Sosy

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Pieczeniowy ciemny lub jasny
- Grzybowy

Deser

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie 150g na osobę)

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Suflet czekoladowy

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki - bez limitu do 6 godzin trwania spotkania



Zupa

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (200ml-250ml)

- Domowy rosół z makaronem
- Zupa krem z sezonowych warzyw z oliwą pietruszkową i grzankami
- Gęsta zupa z kawałkami pomidorów



Danie główne serwowane na półmiskach

Wybór 3 pozycji (łącznie 300g na osobę)

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Luzowane udko z kurczaka faszerowane warzywami, pieczone w ziołach
- Filet z kurczaka nadziewany serem feta i szpinakiem
- Sztufada wieprzowa w sosie z suszonych śliwek
- Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce
- Filet z indyka w migdałach
- Filety drobiowe faszerowane pieczarkami i mozzarellą
- Polędwiczki wieprzowe w boczku pieczone z grzybami w śmietanie
- Grillowany łosoś na liściach szpinaku
- Dorsz zapiekany z warzywami

Dodatki skrobiowe na półmiskach

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie 150g na osobę)

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki puree
- Kluski śląskie
- Zapiekane ziemniaki z ziołami
- Frytki

Bukiet surówek na półmiskach w stole

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie 150g na osobę)

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Sałatka wiosenna z oliwą ekstra virgin
- Surówka z czerwonych buraków
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z kapusty pekińskiej z papryką
- Kapusta zasmażana
- Mizeria
- Surówka z selera z rodzynkami

Sosy

Wybór 2 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania

- Pieczeniowy ciemny lub jasny
- Grzybowy
- Serowy

Deser

Wybór 1 pozycji dla wszystkich uczestników spotkania (łącznie 150g na osobę)

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Suflet czekoladowy
- Panna Cotta z wiśniową konfiturą

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki - bez limitu do 6 godzin trwania spotkania



Zimna płyta po obiedzie

każda przekąska 16 zł/porcja

(minimalne zamówienie – 10 porcji)

- Sałatka grecka z oliwkami i fetą (150g)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa (150g)
- Sałatka brokułowa z makaronem (150g)
- Mozzarella Caprese (80g)
- Świeże warzywa z dipem (100g)
- Warzywa z pieca w sosie włoskim (100g)
- Tymbaliki drobiowe (80g)
- Tortilla z serkiem i warzywami (80g)
- Tortilla z kurczakiem i warzywami (80g)
- Sałatka cezar z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi (100g)
- Rostbef pieczony z sałatką po żydowsku (150g)
- Roladki z pieczonego schabu po staropolsku z musem chrzanowym (80g)
- Rolada z pieczonego indyka z morelą (80g)
- Pieczony schab z suszoną śliwką (80g)
- Pieczona karkówka w ziołach (80g)
- Pieczona łopatką wieprzowa w bekonie (80g)
- Sery gatunkowe z orzechami i winogronem (60g)
- Deska wędlin (80g)
- Wegetariański pasztet z selera (80g)
- Pasztet mięsny z żurawiną (80g)
- Śledź trzy smaki – marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie (90g)



*Do każdego zestawu zimnej płyty chrupiące pieczywo, maselko smakowe gratis

Dodatkowe danie ciepłe

(minimalne zamówienie – 10 porcji)

- Strogonow z pieczarkami i korniszonem (250 ml) – **33 zł/porcja**
- Barszcz czerwony z pasztecikiem kapusta i grzyby (250 ml) – **28 zł/osoba**
- Pierogi ruskie (6 szt.) – **28 zł/porcja**
- Pierogi ze szpinakiem (6 szt.) – **28 zł/porcja**
- Staropolski żurek z białą kielbasą i jajkiem (250 ml) – **28 zł/porcja**
- Staropolski żurek z białą kielbasą i jajkiem w chleбку (300g) – **33 zł/porcja**
- Zupa Gulaszowa w chleбку (300g) – **33 zł/osoba**
- Zupa Gulaszowa (250 ml) – **28 zł/porcja**
- Pieczone pałki z kurczaka w miodowej marynacie (2 szt) – **28/porcja**

Bufet owoców, deserów i ciast domowych

(minimalne zamówienie – 5 porcji)

- Patera ciast (3 x rodzaje po 50 g) – **25 zł/porcja**
- Patera owoców filetowanych (200 g) – **14 zł/porcja**
- Patera mini deserów (4 rodzaje x 2 szt.) – **32 zł/porcja**
- Patera muffinek z kremem i tartoletek owocowych (2 rodzaje x 3 szt.) – **28 zł/porcja**

Cena oferty dla dzieci:

- Dzieci w wieku 4-8 lat 50% ceny
- Dzieci do 3 lat za darmo

Recepcja

+ 48 74 856 48 00/01

recepcja@redbaronhotel.pl



ul. Lwa Tołstoja 2
58-100 Świdnica

Dział sprzedaży i marketingu

+ 48 536 219 512

sprzedaz@redbaronhotel.pl