



Oferta Komunia Święta

*Dom przyjęć okolicznościowych OMEGA w Rudzie
Śląskiej przedstawia...*

NA POCZĄTEK



Pierwsza Komunia Święta to jeden z najpiękniejszych dni w życiu dziecka i całej rodziny – pełen wzruszeń, radości i wspólnie spędzonych chwil. Pragniemy, aby to wyjątkowe wydarzenie miało równie wyjątkową oprawę, dlatego serdecznie zapraszamy do Restauracji Omega – miejsca stworzonego do celebrowania najważniejszych momentów.

Nasza restauracja łączy eleganckie wnętrza, rodzinną atmosferę oraz profesjonalną obsługę, która zadba o każdy szczegół uroczystości. Z przyjemnością pomożemy w organizacji przyjęcia komunijnego, tak aby Państwo mogli skupić się wyłącznie na przeżywaniu tego szczególnego dnia. Dbamy o piękną aranżację sali, miłą atmosferę oraz wyśmienitą kuchnię, przygotowywaną z najwyższej jakości składników.

Każde przyjęcie traktujemy indywidualnie, wsłuchując się w potrzeby naszych Gości. Dołożymy wszelkich starań, aby zarówno najmłodsi, jak i dorośli czuli się u nas komfortowo, a wspólne chwile przy stole na długo pozostały w pamięci.

Zachęcamy do dalszego zapoznania się z naszą ofertą – na kolejnych stronach przedstawiamy propozycje menu komunijnego, które z przyjemnością dopasujemy do Państwa oczekiwań.



Propozycje Menu Pakiet Perłowy

Obiad

Rosół z makaronem

Danie główne porcjowane (jedna propozycja do wyboru):

- Rolada wołowa podawana z kluskami i czerwoną kapustą
- Policzki wieprzowe podawane z mini kluseczkami i młodą kapustą zasmażaną
- Gniazda drobiowe z trzema serami podawane z trójkątami ziemniaczanymi i surówką z młodej kapusty

Deser (1 pozycja do wyboru)

- Pana cotta z sosem wiśniowym
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Słodkie dodatki (Ciasto lub tort do wyboru)

- Patera z owocami sezonowymi
- Ciasto po 1,5 porcji/osobę (do wyboru 3 rodzaje ciast z naszej oferty)
- Tort śmietankowo - owocowy z dekoracją komunijną

Zimna płyta

- Patery okolicznościowe średnie (pieczone mięsa, suszony karczek i schab, tymbaliki, szyneczki z masłem chrzanowym, swojskie wędliny)
- Rolada szpinakowo-łososiowa
- Deski serowe średnie
- Sałatka z młodych liści szpinaku, boczku oraz serem lazur blue wraz z sosem vinegret
- Pieczywo, masło, smalec

Kolacja (1 pozycja do wyboru)

- Francuska zupa cebulowa
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki

Koszt przyjęcia osoba dorosła 240
dzieci między 4 - 10 rokiem 170 zł
Soki i napoje w ilości 1 l/osobę
Kawa i herbata bez ograniczeń

Propozycje Menu Pakiet Turkusowy

Obiad

Rosół z makaronem lub Krem z cukinii z orzechami nerkowca

Danie główne podawane na paterach (trzy gatunki mięsa po 1,5 porcji na osobę na osobę):

- Rolada wołowa, sakwy drobiowe z pieczarkami, policzki wieprzowe, udka z kaczki, roladki indyka z zielonym groszkiem, kawałki polędwiczki w sosie grzybowym
- kluski białe i ciemne, kapusta czerwona, kapusta zasmażana lub surówka z marchewki, sos pieczeniowy

Deser (1 pozycja do wyboru)

- Puchar lodowy z owocami i śmietaną
- Fantazja leśna

Słodkie dodatki

- Patera z owocami sezonowymi
- Ciasto po 1,5 porcji/osobę (do wyboru 3 rodzaje ciast z naszej oferty)
- Tort śmietankowo - owocowy lub tiramisu z dekoracją komunijną

Zimna płyta

- Paterki bankietowe średnie (nagetsy, mini burgery, kapelusze pieczarek, mini kiełbaski w cieście, rogaliki ze szpinakiem)
- Patera ryb wędzonych (łosoś na placuszkach, rolada szpinakowa z łososiem , polędwica z tuńczyka, róże z łososia, marynowany łosoś na krakersie)
- Deski z serami sery w całości
- Pikle warzywne (ogórek, papryka, cebulka itp.)
- Masło zwykłe lub czosnkowe, smalec, pieczywo jasne i ciemne

Kolacja (1 pozycja do wyboru)

- Wołowina po burgundzku
- Strogonow

Koszt przyjęcia osoba dorosła 310
dzieci między 4 - 10 rokiem 220 zł
Soki i napoje w ilości 1 l/osobę
Kawa i herbata bez ograniczeń

Propozycje Menu Pakiet Szafirowy

Obiad

Rosół z makaronem lub zupa krem ((brokułowy, wielowarzywny, szparagowy, borowikowy)

Danie główne

Podawane na paterach (cztery gatunki mięsa po 2 porcji na osobę na osobę):

- Rolada wołowa, policzki wołowe, udko z kaczki, roladki drobiowe ze szpinakiem i ricottą, pieczeń cielęca, sakiewki drobiowe z pieczarkami, roladki z polędwicy wieprzowej z fetą i suszonymi pomidorami)
- kluski białe i ciemne, gotowane kuleczki ziemniaczane, kapusta czerwona, kapusta zasmażana, bukiet warzyw
- sos pieczeniowy oraz grzybowy

Deser (1 pozycja do wyboru)

- Puchar lodowy z gorącym sosem wiśniowym
- Beza z serkiem mascarpone wraz z owocami

Słodkie dodatki

- Patera z owocami sezonowymi
- Ciasto po 1,5 porcji/osobę (do wyboru 3 rodzaje ciast z naszej oferty)
- Tort śmietankowo - owocowy z dekoracją z żywych kwiatów

Zimna płyta

- Patery okolicznościowe średnie (pieczone mięsa, suszony karczek i schab, tymbaliki, szyneczki z masłem chrzanowym, swojskie wędliny)
- Foia grais na sosie camberland, Łosoś na krakersach, łosoś na placuszkach
- Deski z serami
- Sałatka z roszponki, gruszki i gorgonzoli
- Pieczywo, masło i smalec

Kolacja porcjowana (jedna pozycja do wyboru)

- Gniazda drobiowe z trzema serami podawane z trójkątami ziemniaczanymi i mini marchewkami
- Polędwiczka wieprzowa podawana z puure z zielonego groszku i kalarepą

Koszt przyjęcia osoba dorosła 355

dzieci między 4 - 10 rokiem 250 zł

Soki i napoje bez ograniczeń

Kawa i herbata bez ograniczeń



Chwilę które zostają na dłużej

Zapraszamy do naszej restauracji w wyjątkowym dniu Pierwszej Komunii Świętej, gdzie w ciepłej, rodzinnej atmosferze pomożemy Państwu stworzyć niezapomniane chwile. Starannie skomponowane menu, eleganckie wnętrza i profesjonalna obsługa sprawiają, że zarówno dzieci, jak i dorośli poczują się u nas komfortowo i swobodnie. Pozwólcie nam uczynić ten ważny dzień pełnym radości, spokoju i wspólnie celebrowanych smaków.

Dziękujemy!

572 440 291 32 242 73 62

polomega@vp.pl

www.domprzyjecomega.pl

