



BOULEVARD

OFERTA UROCZYSTOŚCI KOMUNIJNEJ

Restauracja Marmas
Jastrzębia Góra
Ul. Rozewska1

669-990-991



Zapraszamy do organizacji przyjęcia komunijnego w naszej przepięknej restauracji. Znajdujemy się w samym centrum Jastrzębiej Góry, na dużym terenie z ogrodem, mini placem zabaw dla dzieci, w zielonym otoczeniu.

Naprzeciwko restauracji znajduje się Promenada Światowida, z której roztacza się precudny widok na morze. Szerokie,

drewniane schody prowadzą na piaszczystą plażę.

Restauracja Marmas to idealne miejsce do uczczenia najważniejszego dnia w życiu Państwa dziecka.

Nasz szef kuchni przygotowuje dla Państwa menu z najwyższą starannością. Oczywiście zawsze słuchamy Państwa z uwagą i dostosujemy menu wedle Państwa życzenia.

Już od 90 zł od osoby oferujemy:

- Wynajęcie jednej z dwóch sal lub ich części*
- Wyśmienite menu
- Pięknie przygotowane stoły
- Doświadczony personel i fachową obsługę,
- Plac zabaw na zewnątrz



**Przy liczbie gości minimum 40 osób mniejsza sala wynajęta zostanie na wyłączność*

Menu komunijne - Zestaw I

90 zł / osoba

Czas trwania – max. 4h

Przystawka:

Bukiet sałat z grillowanym filetem z kurczaka i delikatnym cytrusowym vinaigrette

Zupa (1 do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem i natką pietruszki
- Zupa krem z pora z grzankami
- Zupa krem z pomidorów

Obiad: 3 porcje mięsa dla każdego (porcja ok. 80g)

- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Kotlet de Volaille
- Kotlet schabowy
- Potrawka z kurczaka z ryżem (frikase)
- Kotlet z piersi z kurczaka
- Rolada z piersi z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oraz serem feta

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Warzywa gotowane- marchewka, kalafior, brokuł
- Surówka z kapusty

Deser

- Mus z białej czekolady z sosem malinowym i owocami
- Owoce sezonowe
- Ciasta domowego wypieku płatne dodatkowo**

BOULEVARD

Menu komunijne - Zestaw II

110 zł / osoba

Czas trwania- max. 4 h

Przystawka (1 do wyboru)

- Minitatarki na toście z cebulą, kaparami, marynowanymi pieczarkami i żółtkiem
- Carpaccio z wędzonej piersi z gesi
- Krucho babeczki z tatarskim z łososia
- Bukiet sałat z grillowanym filetem z kurczaka i delikatnym cytrusowym vinaigrette

Zupa (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem i natką pietruszki
- Zupa krem z pomidorów z prażonymi pestkami dyni
- Zupa krem z pora z grzankami
- Zupa krem z brokułów z płatkami prażonych migdałów

Obiad: 3 porcje mięsa dla każdego (porcja ok. 80g)

- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Kotlet de Volaille
- Kotlet schabowy z pieczarkami zapiekany pod serową pierzynką
- Potrawka z kurczaka z ryżem (frikase)
- Rolada z piersi z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oraz serem feta
- Kaczka pieczona z jabłkami i pomarańczą

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z dodatkiem masła i koperku
- Frytki
- Warzywa gotowane- marchewka, kalafior, brokuł
- Bukiet surówek -kapusta biała, marchew z jabłkiem,
- Buraczki na ciepło

Deser (1 do wyboru)

- Szarlotka na ciepło serwowana z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych
- Mus z białej czekolady z sosem malinowym i owocami
- Połówka jabłka pieczonego z bakaliami podawana z sosem czekoladowym i gałką lodów waniliowych

Dodatkowo:

- Owoce sezonowe
- Ciasta domowego wypieku płatne dodatkowo**

Menu komunijne - Zestaw III

125 zł / osoba

Czas trwania- max. 8 h

Przystawka:

Bukiet sałat z grillowanym filetem z kurczaka i delikatnym cytrusowym vinaigrette

Zupa (1 do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem i natką pietruszki
- Zupa krem z pora z grzankami
- Zupa krem z pomidorów

Obiad: 3 porcje mięsa dla każdego (porcja ok. 80g)

- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Kotlet de Volaille
- Kotlet schabowy
- Potrawka z kurczaka z ryżem (frikase)
- Kotlet z piersi z kurczaka
- Rolada z piersi z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oraz serem feta

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Warzywa gotowane- marchewka, kalafior, brokuł
- Surówka z kapusty

Deser

- Mus z białej czekolady z sosem malinowym i owocami
- Owoce sezonowe
- Ciasta domowego wypieku płatne dodatkowo**

Kolacja – zimne przekąski:

- Sałatka z marynatami i makaronem
- Sałatka grecka
- Roladki z łososia wędzonego z algami nori i pikantnym twarożkiem
- Schab po warszawsku
- Roladki drobiowe w trzech smakach podawane z marynatami
- Pieczywo, masło

Kolacja – dania ciepłe

- Barszcz z pasztecikiem
- Piezarki faszerowane mięsem zapiekane pod serem

Napoje:

- Kawa, herbata – bez limitu
- Woda niegazowaną serwowaną w dzbankach z cytryną oraz miętą- bez limitu
- Soki owocowe: pomarańcz, jabłko, - 0,5l/osoba

Menu komunijne - Zestaw IV

140 zł / osoba

Czas trwania- max. 8 h

Przystawka (1 do wyboru)

- Minitatarki na toście z cebulą, kaparami, marynowanymi pieczarkami i żółtkiem
- Carpaccio z wędzonej piersi z gesi
- Kruche babeczki z tatarskim z łososia
- Bukiet sałat z grillowanym filetem z kurczaka i delikatnym cytrusowym vinaigrette

Zupa (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem i natką pietruszki
- Zupa krem z pomidorów z prażonymi pestkami dyni
- Zupa krem z pora z grzankami
- Zupa krem z brokułów z płatkami prażonych migdałów

Obiad: 3 porcje mięsa dla każdego (porcja ok. 80g)

- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Kotlet de Volaille
- Kotlet schabowy z pieczarkami zapiekany pod serową pierzynką
- Potrawka z kurczaka z ryżem (frikase)
- Rolada z piersi z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oraz serem feta
- Kaczka pieczona z jabłkami i pomarańczą

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z dodatkiem masła i koperku
- Frytki
- Warzywa gotowane- marchewka, kalafior, brokuł
- Bukiet surówek -kapusta biała, marchew z jabłkiem,
- Buraczki na ciepło

Deser (1 do wyboru)

- Szarlotka na ciepło serwowana z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych
- Mus z białej czekolady z sosem malinowym i owocami
- Połówka jabłka pieczonego z bakaliami podawana z sosem czekoladowym i gałką lodów waniliowych

Dodatkowo:

- Owoce sezonowe
- Ciasta domowego wypieku płatne dodatkowo**

Kolacja – zimne przekąski:

- Tartinki z różą z łososia wędzonego
- Sałatka gyros

- Sałatka Cezar
- Pulpeciki drobiowe z pieczarkami w sosie słodko-kwaśnym
- Pstrąg w galarecie
- Jajka faszerowane szynką
- Mięsa pieczone
- Roladki z szynki w galarecie
- Pieczywo, masło

Kolacja – dania ciepłe:

- Barszcz z pasztecikiem
- Szaszłycki drobiowe z sosem czosnkowym

Napoje:

- Kawa, herbata – bez limitu
- Woda niegazowana serwowana w dzbankach z cytryną oraz miętą- bez limitu
- Soki owocowe: pomarańcz, jabłko, - 0,5l/osoba



Menu komunijne - Zestaw V

155 zł / osoba

Czas trwania- max. 8 h

Przystawka (1 do wyboru)

- Minitatarki na toście z cebulą, kaparami, marynowanymi pieczarkami i żółtkiem
- Carpaccio z wędzonej piersi z gęsi
- Kruche sakiewki z ciasta filo faszerowane wędzonym łososiem oraz delikatnym serkiem
- Bukiet sałat z grillowanym filetem z kurczaka i delikatnym cytrusowym vinaigrette
- Szparagi zawijane w szynce z sosem holenderskim
- Terrina z łososiem

Zupa (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem i natką pietruszki
- Zupa krem z pomidorów pelati z prażonymi pestkami dyni
- Zupa krem z pora z grzankami
- Bulion z warzywami julienne, makaronem oraz drobiowymi klopsikami
- Krem brokułowy z płatkami prażonych migdałów

Obiad: 3 porcje mięsa dla każdego (porcja ok. 80g)

- Zraz wołowy w sosie własnym
- Kotlet de Volaille
- Potrawka z kurczaka z ryżem (frikase)
- Rolada z piersi z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oraz serem feta
- Kaczka pieczona z jabłkami i pomarańczą
- Połędwiczka wieprzowa duszona w winie z sosem grzybowym
- Łosoś pieczony
- Rolada z karkówki po staropolsku

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Kluski śląskie
- Warzywa gotowane- marchewka, kalafior, brokuł
- Bukiet surówek -kapusta biała, marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami
- Kapusta zasmażana lub buraczki na ciepło

Deser (1 do wyboru)

- Panna cotta z sosem truskawkowym
- miodowniki
- Połówka jabłka pieczonego z bakaliami podana z gałką lodów waniliowych
- Szarlotka na ciepło serwowana z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych

- Mus z białej czekolady z sosem malinowym i owocami

Dodatkowo:

- Owoce sezonowe
- Ciasta domowego wypieku płatne dodatkowo**

Kolacja – zimne przekąski:

- Roladki z łososia wędzonego z pikantnym twarożkiem
- capresse
- Sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z kalmarami
- Jajka faszerowane avocado
- Pstrąg w galarecie
- Mięsa pieczone
- pulpeciki drobiowe w sosie tatarskim
- Półmisek wędlin regionalnych
- Conchiglioni nadziewane oliwkami i fetą
- Pieczywo, masło

Kolacja – dania ciepłe

- Barszcz z pasztecikiem
- Karkówka grillowana

Napoje:

- Kawa, herbata- bez limitu
- Woda niegazowana serwowana w dzbankach z cytryną oraz miętą-bez limitu
- Soki owocowe: pomarańcz, jabłko – bez limitu
- Coca-cola- 0,25l osoba

** ciasta domowego wypieku zamawiane są osobno. Nie ma możliwości zamówienia połowy blachy– blacha o wym. 26-35 cm- 60-80 zł (blacha to około 30 porcji)- wybór ciast do ustalenia indywidualnie

Propozycje ciast:

1. ciasto w-z,
2. ciasto z pianką cytrynową,
3. metrowiec,
4. ciasto z nutellą,
5. sernik królewski
6. sernik z brzoskwiniami
7. 3-bit,
8. biszkopty z owocami i galaretką,
9. kokosanka z ananasem

10. fale Dunaju,
11. śliwka w czekoladzie
12. snickres
13. Marcello,
14. rafaello
15. sernik z rosą



Bieżąca oferta obowiązuje od stycznia 2019.