



## OFERTA KOMUNIJNA 2026 - CATERING

**OFERTA I W CENIE: 230zł/osoba**

### Menu:

#### Zupa (do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

#### Danie główne (do wyboru)

Roladka drobiowa z sosem śmietanowo-koperkowym, ziemniaki, surówka

Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i pomidorkami suszonymi w sosie kaparowym, ziemniaki i zestaw surówek

#### Deser (do wyboru)

Sernik z musem malinowym

Deser lodowy

#### Przekąski zimne na stole:

#### Przekąski mięsne (60gram/osoba)

Schab ze śliwką

Karczek

Pasztet drobiowo-wieprzowy

#### Salatki (150gram/ osoba)

Salatka z kaczką, mix салат, mandarynka, pomidor, koktajlowy, gruszka, orzech nerkowca, winegret malinowy

Salatka grecka – sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, cebula, feta, oliwki, sos winegret

#### Carpaccio (25gram/osoba)

Z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

**Mini tatar z lososia wędzonego z dodatkami** 1sztuka/osoba

## **OFERTA II W CENIE: 250zł/osoba**

### **Menu:**

#### **Zupa: (do wyboru)**

Porowa z chipsem z boczku  
Borowikowa z kluseczkami

#### **Danie główne (do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie borowikowym, ziemniaki, surówka  
Policzki wieprzowe w sosie miodowo- musztardowym z ziemniakami lub kopytkami, grzanki, Carpaccio z buraka  
Pieczona polędwica z dorsza na risotto z groszkiem, surówka

#### **Deser (do wyboru)**

Szarlotka z lodami  
Tiramisu

#### **Przekąski zimne na stole:**

#### **Przekąski mięsne (60gram/osoba) – 6 rodzajów**

Mix mięs pieczonych i wędzonych własnej produkcji

#### **Przekąski rybne (60gram/osoba)**

Śledź tradycyjny w oleju z cebulką  
Ryba po grecku

#### **Sałatki (150gram/osoba)**

Sałatka z kurczakiem orzechowym – kurczak w panierce orzechowej, mix sałat, gruszka, pomidorki koktajlowe, sery pleśniowe, żurawina suszona, sos miodowy  
Sałatka z tuńczyka – tuńczyk z puszki, jajko, cebula, groszek, marchewka starta, kapusta pekińska, sos koktajlowy

#### **Carpaccio (25gram/osoba)**

Z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rukolą

#### **Kurczaczki w płatkach z sosem czosnkowym 100gram/osoba**

#### **Finger food:**

Roladki z cukinii z serkiem topionym 1sztuka/osoba  
Babeczki z musem z szynki 1sztuka/osoba

### **Menu dla dzieci:**

#### **Zupa:**

Zupa pomidorowa z makaronem  
Rosół z makaronem

#### **Danie główne:**

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią  
Panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami i mizerią  
Pierogi ruskie

#### **Deser:**

Naleśnik z serem / dżem / nutella  
Lody z owocami

#### **DODATKOWO:**

### **Przekąska na ciepło w formie zupy – 20zł/osoba**

Barszczyk z pasztecikiem

Forszmak Lubelski

Żurek po staropolsku

### **Przekąska na ciepło w formie dania – 30zł/osoba**

Żeberko bbq z warzywami grillowanymi

Schab na kopytkach w sosie myśliwskim

Papryka faszerowana mięsem i warzywami

Krucha wieprzowina w sosie musztardowo – miodowym na Carpaccio z buraka

Półmisek mięs: żeberko, udko, szaszłyk, karczek, pierś

Kaczka pieczona z kopytkami, jabłkami i żurawiną

### **Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort:**

Mix ciast bankietowych 100gram/ 12zł osoba – np.: sernik, szarlotka, rafaello, brownie, tiramisu

Owoce sezonowe – 10zł/osoba

Cena tortu – 120zł za kilogram

### **Napoje gazowane nielimitowane- dodatkowa opłata 12zł/osoba**

#### **Alkohole:**

Wódki:

Wyborowa 0.5 – 80zł

Finlandia 0.5 – 90zł

Baczewski 0.5 – 90zł

Wina od 65zł/ za butelkę

OFERTA WAŻNA DO 30.06.2026

**\*Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).**

W przypadku pytań lub rezerwacji prosimy o kontakt: [manager@zajazd-lublin.pl](mailto:manager@zajazd-lublin.pl), Tel. 531 904 777

