

Przyjęcia komunijne 2024



MOZAIKA
RESTO · BAR

Dlaczego Mozaika Resto Bar?



- Chwalona i nagrodzona kuchnia
- Urzekające wnętrza
- Ogród letni z placem zabaw
- Kącik zabaw dla dzieci w restauracji
- Parking
- Ustronne miejsce dla karmiących mam
- Klimat przyjazny rodzinom

#Mozaika

Nasze przestrzenie



Mozaika

Komunie od 15 do 100 osób



Manor

Komunie od 30 do 70 osób



Sala Klubowa

Komunie od 25 do 60 osób

MENU I 260 PLN / os.



Zimna płyta

- Patery domowych mięs pieczonych i wędlin
- Półmiski serów żółtych, wędzonych i pleśniowych z orzechami i winogronami
- Sałatki (dwie do wyboru): Tradycyjna sałatka jarzynowa / Pomidory z mozzarellą i bazylią / Sałatka
- z grillowanym kurczakiem, boczkiem i pomidorkami koktajlowymi podana z kruchymi liśćmi sałaty / Sałatka grecka
- Sosy: cumberland i chrzanowy
- Pieczywo, masło

Przystawka

Tatar z czerwonych warzyw

Zupa

Bulion drobiowo-wołowy / szpecele pietruszkowe

Danie główne (jedno do wyboru)

Schab primavera / salsa verde / karmelizowana marchewka / puree ziemniaczane

lub

Tournedo z polędwiczki wieprzowej / sos z karmelizowanej śliwki / gratin ziemniaczano-jabłkowe liście szpinaku z dressingiem cytrusowym

Deser

Panna Cotta / biszkopt / sos malinowy

Dodatkowe pakiety

Tort / ciasta / owoce
– 59 PLN / os.

Kawa / herbata / woda / soki
(2 rodzaje soków -0,5 l/osoba)
– 25 PLN / os.

MENU II 310 PLN / os.

Dostępne mamy menu wegetariańskie.
Dopasujemy się także do innych diet, jednak
prosimy o zgłoszenie ich przy podpisaniu
umowy.



Zimna płyta

- Patery domowych mięs pieczonych i wędlin
- Półmiski serów żółtych, wędzonych i pleśniowych z orzechami i winogronami
- Sałatki (dwie do wyboru): Tradycyjna sałatka jarzynowa / Pomidory z mozzarellą i bazylią / Sałatka
- z grillowanym kurczakiem, boczkiem i pomidorkami koktajlowymi podana z kruchymi liśćmi sałaty / Sałatka grecka
- Sosy: cumberland i chrzanowy
- Pieczywo, masło

Przystawka

Sakiewka z ciasta philo / wędzony łosoś / ricotta

Zupa

Krem z białych warzyw / szparagi

Danie główne

Policzki wołowe / sos z czerwonego wina / puree selerowe / bimi z oliwą truflową

Deser

Tarta Tatin

Dodatkowe pakiety

Tort / ciasta / owoce
– 59 PLN / os.

Kawa / herbata / woda / soki
(2 rodzaje soków -0,5 l/osoba)
– 25 PLN / os.

MENU DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI (do 12 r.ż.) 130 PLN / OS.



Przystawka

Z menu głównego (jak dla pozostałych Gości)

Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Napoje

- herbata
- woda
- sok owocowy

Dodatkowe dania gorące

- Strogonow wołowy 38 PLN
- Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą i grzybami 29 PLN
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 28 PLN
- Filet z kurczaka / sos z zielonego curry / ryż / ratatouille 39 PLN
- Filet z dorsza / gratin ziemniaczane / blanszowana marchew z czosnkiem i rozmarynem 46 PLN

Cena pakietów zawiera

- Obsługę kelnerską
- Bezpłatny parking dla Gości
- Białe obrusy / serwety / świece
- Dekorację kwiatową ze świeżych, ciętych kwiatów
- Złote podtalerze są dodatkowo płatne 3 PLN / os.

Zapraszamy do kontaktu



Manager Restauracji

tel. +48 666 844 299

restauracja@hotelapis.pl