

Przyjęcia komunijne 2026



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 280 PLN / os.



Zimna płyta

- Paterki domowych mięs pieczonych i wędlin
- Półmiski serów żółtych, wędzonych i pleśniowych z orzechami i winogronami
- Sałatki : Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Sałatka
z grillowanym kurczakiem, boczkiem i pomidorkami koktajlowymi podana z kruchymi liśćmi sałaty
- Sosy: cumberland i chrzanowy
- Pieczywo, masło

Przystawka

Tatar z wędzonego łososia/ chutney z gruszki/ koper włoski

Zupa

Bulion drobiowo-wołowy / spaghetti jarzynowe/ makaron

Danie główne (jedno do wyboru)

Kurczak Supreme/ sos czosnkowy/ młode ziemniaki/ warzywa
lub

Polędwiczka wieprzowa saltimbocca/sos truflowy/
ziemniaki pieczone koralikowe/ warzywa

Deser

Panna Cotta / biszkopt / sos malinowy

Dodatkowe pakiety

Tort / ciasta 55 PLN / os.

Owoce 13 zł/os

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

MENU II 325 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
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem i pomidorkami koktajlowymi podana z kruchymi liśćmi sałaty
- Sosy: cumberland i chrzanowy
- Pieczywo, masło

Przystawka

Burrata/pomidory kolorowe/pesto/mięta

Zupa

Krem z białych szparagów/ oliwa z natki pietruszki

Danie główne

Confitowane udko z kaczki / sos żurawinowo-rozmarynowy/ gratin ziemniaczane/
warzywa

Deser

Szarlotka z lodami waniliowymi lub Tiramisu/ owoce

Dodatkowe pakiety

Tort / ciasta /- 50
PLN / os.

Owoce 13 zł/os

Kawa / herbata / woda /
soki
- 25 PLN / os.

MENU DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI (do 9 r.ż.) 140 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
- soki owocowe

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
- Szaszłyk drobiowy/ ryż/ratatouille/ chimichuri z majerankiem 45 zł
- Filet z dorsza / gratin ziemniaczane / blanszowana marchew z tymiankiem 47 zł

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