Zajazd GNIEWKO, tel. 58 535 15 27, mail: zajazd@gniewko.com.pl

- KOMUNIA ŚWIĘTA 2026 -

sobota / niedziela, dd.mm.2026, godz. ??^{00} - max 19^{00}, Sala Wiklinowa / Wiata Oszklona
? x dorosłych + ? x dzieci

- INFORMACJE WSTĘPNE -

Jednego dnia organizujemy max 2 komunie. Wszystkie imprezy są na osobnych salach.
Układ stołów w Sali jest zależny od ilości osób na spotkaniu:

***SALA WIKLINOWA** – pomieści maksymalnie 48 osób z kącikiem zabaw dla dzieci lub 60 osób bez tego kącika. Stoły ustawiamy w podkowę powyżej 30-tu osób*

***WIATA OSZKLONA** z tarasem – pomieści maksymalnie 26 osób z kącikiem zabaw dla dzieci lub 30 osoby bez tego kącika przy ustawieniu stołów w podkowę*

- INFORMACJE DODATKOWE -

*Organizujemy Imprezy Komunijne **z KOMPLETNYM MENU I STROJENIEM** odpowiednim do uroczystości.*
Nie musicie się Państwo niczym zajmować, tylko przyjechać na gotowe spotkanie.
Dla dzieci przygotowujemy osobne menu, by rodzice również nie musieli się o nic martwić.

- Cena menu ponadto obejmuje
  - eleganckie strojenie stołów dla Gości (**bieżnik komunijny, serwetki, poszetki** i itd.)
  - **dekoracje w konwencji komunijnej + świeże kwiaty**
  - kolor strojenia: BIAŁO-ZŁOTY + elementy zielonego + **BALONY z helem**
  - muzyka nastrojowa w tle + pełna obsługa kelnerska
  - **pokrowce na krzesłach dla wszystkich Gości**
  - **w miarę możliwości – kącik zabaw dla dzieci** (zależne od ilości osób na Sali)

dodatkowo do zamówienia (tylko u nas):

- **OWOCE** - krojone w plastry, podane na dużej paterze - 120 zł (ok. 4 kg)
  (melon, winogrona, arbuz, kiwi, ananas, owoce sezonowe)

- ALKOHOL i NAPOJE -

liczone według zużycia

… wszelkie alkohole zamawiane wyłącznie w naszej restauracji …

- wino Mołdawskie białe / czerwone - **półwytrawne** - 45 zł / 0,75L
- wino Australijskie białe / czerwone - **wytrawne** - 55 zł / 0,75L
- wino musujące Prosecco (włoskie) - 65 zł / 0,75L
- napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-Up - 9 zł / 0,2L

osobny stolik

- SŁUP PIWA 3L - Żywiec - 70 zł (+ szkło 0,33L)

MENU KOMUNIJNE

Zupa:

- Rosół z kury z naszym makaronem i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)

Danie główne:

(podane na półmiskach – 6 rodzajów mięs → 4 porcje na każdą os.)

- **Zrazy wołowe**, w ciemnym sosie pieczeniowym
- **Bitki z szynki wieprzowej**, duszone w cebuli

} *(pół na pół)*

- **Żeberka pieczone**, z sosem miodowo - musztardowym
- **zrolowane Udko Kurczaka** w boczku, duszone z pierną pieczarką

} *(pół na pół)*

… podane na sosie porowym z parmezanem

- **mini Devolay** z serem Camembert, w białym sezamie
- **pieczony filet z łososia**, na sosie podgrzybkowym

Dodatki: - **ziemniaki gotowane** z koperkiem, **ziemniaki opiekane** w ziołach
- **kapusta zasmażana** na boczku, **świeże warzywa** z sosem winegret
- potarte buraczki domowe, surówka z kapusty włoskiej z porem
- sos ciemny pieczeniowy

Słodkie co nie co: (zawarte w cenie menu)

W skład menu wchodzą już ciasta. Podane smaki są przykładowe.

- **CIASTA** (ok. 2 porcje / osobę) - wyrób cukierni „Wiślańska"
  - SERNIK TRADYCYJNY **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    tradycyjna masa serowa z rodzynkami na spodzie stefankowym. Całość udekorowana lukrem
  - KOSTKA PORZECZKOWA **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    czekolada orzechowa z chrupiącymi prażynkami, warstwą biszkopta i musu porzeczkowego
  - KOSTKA DESEROWA **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    dwa musy na bazie czekolady białej i czekolady deserowej przełożone ciemnym biszkoptem
  - KOSTKA owocowa z galaretką **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    biszkopt z warstwą puszystej bitej śmietanki i świeżych truskawek w orzeźwiającej galaretce
  - KOSTKA z ADWOKATEM **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    ciemny biszkopt nasączony winem wermut, na którym ułożono krem adwokatowy z bezikami
  - PLEŚNIAK **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    kruchy spód z czarnymi porzeczkami, pod pierzynką z bezy. Całość udekorowana kruszonką

W sytuacji gdy cukiernia nie może dostarczyć wybranego smaku ciasta, dobierzemy w zamian podobny

Jeżeli rodzina jest „słodka" i uznają Państwo, że potrzeba więcej porcji ciasta, istnieje możliwość ich domówienia.

Napoje:

- aromatyczna kawa / herbata z cytryną ***(ekspres samoobsługowy - różne kawy)***
- soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy *(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)*
- woda mineralna z cytryną

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 220 zł

dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy

- MENU DLA DZIECI -

- dzieci - maluszki - gratis (nie jedzące, bez miejsca siedzącego)
- **dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy**

- dzieci siedzą wspólnie z jednej strony stołu lub między rodzicami -

Zupa: - rosół z domowym makaronem
Drugie danie: - filet z kurczaka panierowany + frytki + ogórek + marchewka
Deser: - lody waniliowe z drażetkami i bitą śmietaną

- INFORMACJE DODATKOWE -

NAPOJE:

- **napoje zimne** - *podajemy w dzbankach, ilość bez ograniczeń - uzupełniane na bieżąco*
- **napoje gorące** - *HERBATA - różne smaki do wyboru, woda gorąca w warniku + cytryna*
  *- KAWA - **serwowana z ekspresu samoobsługowego**.*
  - dokładnie ta sama kawa jaką podajemy w restauracji
  *- różne rodzaje kaw (latte, cappuccino, czarna / biała **Alfredo**)*

TORTY KOMUNIJNE:

Możliwość zamówienia tortów w dekoracji komunijnej:
(wyrób cukierni „Wiślańska") → ***smaki i ceny w załączniku***

- produkcja cukiernicza, wielkość: 16 porcji, 24 porcje, 32 porcje

- wszelkie słodkości zamawiane są tylko w naszej restauracji
- z uwagi na wymagania sanitarne oraz pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, nie wyrażamy zgody na wnoszenie własnych produktów cukierniczych

DODATKOWA KOLACJA:

Możliwość domówienia kolacji - na zimno / ciepło *(informacje na ostatniej stronie menu)*

DANIA SPECJALNE:

- DANIE VEGETARIAŃSKIE **(bez mięsa)** *(zestaw na jednym talerzu)*

mini-Placek ziemniaczany z duszonymi warzywami, zapieczone z serem **(lub bez)**
+ Pierogi ze szpinakiem polane masłem *(takie zacne - 2 szt.)*
+ pieczony filet z Łososia na sosie podgrzybkowym (śmietana roślinna)

- DANIE VEGAŃSKIE **(bez mięsa / bez sera)**

Bulwa Kociewska VEGE
ziemniak pieczony w całości, faszerowany warzywami duszonymi w roślinnej śmietanie (pieczarki, por, cukinia, papryka, seler naciowy, cebula czerwona)

- jeżeli są osoby wegetariańskie weźmiemy je pod uwagę w menu

- DODATKOWA KOLACJA -

Wszelkie dodatkowe opcje należy zamawiać z odpowiednim wyprzedzeniem,
nie jesteśmy w stanie przygotować zakąsek w trakcie imprezy

(z uwagi na pracochłonność przygotowania, kolację można zamówić gdy jest powyżej 15 os. na imprezie)
proponowana kolacja jest dodatkiem do obiadu i nie można jej zamówić osobno.

Na każdą z osób przypada 1 porcja z każdej zakąski menu kolacyjnego
stosujemy zasadę „małe porcje = duża różnorodność"

Zakąski zimne:

powyżej 15 os. dorosłych

- rolada marchewkowa ze szczypiorkowym twarożkiem i rzodkiewką
- tatar wołowy na kruchej babeczce z sosem czosnkowym
- siekany burak z jabłkiem i cebulą na marynowanym śledziu
- pasztet drobiowy z boczkiem, pieczarkami i żurawiną
- sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem i chipsem z boczku
- mini-sałatka z kaczką sous vide, marynowaną gruszką, granatem i chipsem z parmezanu
- sałatka makaronowa z grillowanym tofu na kukurydzy ze słodką mandarynką
- ciemne pieczywo + smalec GNIEWKO + kiszeniak
- pieczeń wieprzowa z farszem warzywnym w tymianku, owinięta boczkiem
- mini burgery wołowe z karmelizowaną cebulą i „gniewkowym" sosem

Koszt kolacji dla 1 osoby dorosłej wynosi - 80 zł

Dla dzieci:

(wybieramy 1 rodzaj dla wszystkich Dzieci)

Kolacja: - naleśniki z dżemem lub Nutellą + bita śmietana
lub… - gotowane parówki z szynki + chlebek z masłem i ogórkiem + ketchup

---

istnieje możliwość domówienia dodatkowej kolacji na ciepło

prosimy jednak o wcześniejsze zasugerowanie takiej ewentualności gdyż nie zawsze mamy odpowiednią ilość porcji

Do zamówienia z wyprzedzeniem → dla wszystkich Gości to samo

- barszcz czerwony do picia (bulionówka 220 ml) - cena 22 zł /os
  + pieczony PIERMIEŃ Kociewski z szarpaną golonką

Do zamówienia nawet w trakcie imprezy → liczone według wydanych porcji

- flaczki kociewskie (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
  + PAJDA chleba z naszym smalcem i kiszeniakiem

lub…

- żur kociewski (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
  + BULWA pieczona z zasmażką