



komunia

Menu komunijne - obiad 2026

Z U P A D O W Y B O R U

- a) bulion z kluseczkami
- b) krem z pomidorów z kwaśną śmietaną i siekaną natką pietruszki
- c) zupa z groszku z groszkiem ptysiowym i siekaną natką pietruszki

D A N I A G Ł Ó W N E

- udo z kaczki
- kotlet schabowy w panierce
- devolaille
- Dodatki:
- ziemniaki z wody z koperkiem
- frytki
- groszek z marchewką
- kapusta biała zasmażana
- surówka z białej kapusty
- sos czosnkowy i sos własny

ZAMEK RZUCEWO

RESORT & RESTAURANT



komunia

Menu komunijne - obiad 2026

DESER DO WYBORU

a) lodowy: lody waniliowe z owocami sezonowymi,
sosem czekoladowym i bitą śmietaną

b) Ciasta domowe na półmiskach
(do wyboru 3 z podanych) :

- sernik z czekoladową kruszonką
- sernik ze skórką pomarańczy
- jabłecznik z kruszonką
- ciasto półkruche z wiśniami
- ciasto półkruche ze śliwką
- ciasto marchewkowe
- ciasto z wiśniami i galaretką
- ciasto brownie z orzeszkami
- ciasto kruszaniec / pleśniak
- orzechowiec
- sacher czekoladowe

SERWIS NAPOI

- kawa, herbata z termosów
- woda niegazowana
- soki w dzbankach (pomarańczowy, jabłkowy)



Menu komunijne - kolacja

KOLACJA CIEPŁA

2 DO WYBORU:

- Frykasy – ryż z białym sosem z rodzynkami i udkami z kurczaka
 - zrazy wieprzowe
 - łosoś grillowany
- sandacz w sosie koperkowym
- papryka faszerowana ryżem z warzywami po azjatycku

KOLACJA ZIMNA

5 DO WYBORU:

- rolada z cukini z serkiem topionym i pomidorkami cherry
- roladka drobiowa z nadzieniem z suszonych pomidorów
- schab pieczony podany z kremem chrzanowym
 - plastry łososa wędzonego na roszponce
 - śledź w dwóch smakach
- hummus podany z grzankami oraz mus z fasoli na grzance
 - pasztet z żurawiną
 - sałatka grecka
 - sałatka nicejska z tuńczykiem
- sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym i bekonem

ZAMEK RZUCEWO

RESORT & RESTAURANT



komunia

MENU OBIADOWE 230 ZŁ/OS.

MENU OBIADOWE Z KOLACJĄ
330 ZŁ/OS.

CENA ZAWIERA

- salę
- białe obrusy
- podtalerze dekoracyjne
- dekorację krzeseł
- świece i bukiety kwiatów
- obsługę

EVENT@ZAMEKRZUCEWO.PL

ZAMEK RZUCEWO

RESORT & RESTAURANT



DODATKOWO OFERUJEMY

TORTY

Torty tradycyjne z musem na śmietanie 26 zł/os.:

- belgijski (czekoladowy ze śmietankowymi ptysiami)
- belgijski inaczej (śmietanowy z kakaowymi ptysiami)
- angielski (śmietankowo-czekoladowy z galaretką)
- oreo
- mango- marakuja
- smak truskawkowo-czekoladowy
- truskawkowo-śmietankowy
- malinowo-śmietankowy
- malinowo-czekoladowy
- limonkowo-malinowy
- pistacjowy
- rafaello
- kawowy

Torty tradycyjne na maśle 27 zł/os.:

- marczello (czekolada, alkohol, orzechowy, rodzynki)
- węgierski (czekolady, wiśnie, alkohol)
- czekolada

Bezowe 28 zł/os.

- śmietana, mascarpone, owoce (w sezonie letnim)/
fruzelina
- śmietana, mascarpone, karmel, orzechy włoskie
- dakłas- śmietana, mascarpone, karmel, orzechy,
daktyle

MENU DZIECIĘCE

Obiad dziecięcy 4-10l - (zupa; paluszki z kurczaka,
deser) - 130 zł