



OFERTA: przyjęcie KOMUNIJNE sezon 2023

Cena od osoby dorosłej: 190 zł

Cena od dziecka: 90 zł

Menu

Przekąski na zimno na półmiskach na stole - proszę o wybór 3:

- karkówka pieczona na dziko podana z borówkami z gruszką i chrzanem
- małe tatarki wołowe z kiszonym ogórkiem, kaparami i cebulą
- deski przekąsek od naszego masarza: dzika kielbasa, pasztet, szynka, z musztardą i chrzanem
- tatarki z wędzonego i pieczonego łososia z musztardą francuską, ogórkiem, kaparami i koperkiem
- małe placuszki ziemniaczane z kwaśną śmietaną, wędzonym łososiem i koperkiem
- wędzony pstrąg na sałacie z jajkami przepiórczymi, kielkami, ogórkiem, rzodkiewką i koperkowym winegretem
- wiosenne śledzie w oleju i cebuli, w sosie cytrynowym ze skórą cytrynową z natką pietruszki
- wątróbka drobiowa glazurowana w occie balsamicznym i miodzie na świeżym szpinaku z małymi pomidorkami, truskawkami i żurawinowym winegretem
- sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem i sosem Cezar
- grillowany filec kaczki na świeżym szpinaku z żurawinowym winegretem, prażonym sezamem i truskawkami
- chrust z boczku na świeżym szpinaku z truskawkami, prażonymi pestkami słonecznika i owocowym winegretem
- carpaccio z pieczonego buraka na rukoli z fetą, ziołami, prażonymi pestkami słonecznika, oliwą i balsamicznym sosem

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



- pieczone młode warzywa korzeniowe z rozmarynem (marchewka, seler, pietruszka itp.) z hummusem
- pieczone zielone szparagi i młode marchewki z dipem aioli
- długo pieczony kalafior na dipie jogurtowym z tahini oraz z chimichurri i z płatkami migdałów
- deski serów z konfiturą z czerwonej cebuli

dodatkowo do przystawek podajemy masło czosnkowo-ziołowe z chlebem razowym oraz z bagietką

**Przekąski na ciepło EMPANADAS — duże pieczone argentyńskie pierogi
— 1szt./os. — proszę o wybór 1:**

- carne — z argentyńskim farszem wołowym
- pato — z pieczoną kaczką
- pollo — z kurczakiem i kolendrą
- porko — z wieprzowiną szarpaną
- caprese — mozzarellą, pomidorami i bazylią
- vege — z grillowanymi warzywami i serem
- 3 quesos — z trzema serami
- niño — z serem i szynką
- atun — z tuńczykiem
- camaron — z krewetkami i serem
- fugazzeta — typowe argentyńskie z cebulą i serem
- portenita — z suszoną śliwką, boczkiem i mozzarellą
- verde — ze szpinakiem i serami
- puerro — z porami, szczypiorkiem i serem

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



Zupa:

- chojnowski rosół z makaronem

oraz druga zupa do wyboru — proszę o wybór 1:

- tradycyjna pomidorowa z makaronem lub ryżem
- zupa krem z cukinii z serem pleśniowym i pestkami słonecznika
- żurek z białą kielbasą i jajkiem
- barszcz ukraiński
- barszcz czerwony z empanadą (pieczony pieróg argentyński) z mięsem lub fugazzeta (z cebulą i serem)
- zupa szczawiowa z jajkiem
- chłodnik z botwinki z jajkiem
- chłodnik jogurtowo-ogórkowo-koperkowy z wędzoną makrelą

Danie główne - proszę o wybór 1 (dwa dania do wyboru +10zł/os)

- stek z rostbefu z grilla z ziemniakami opiekany i sosem chimichurri
- pieczeń z dzika w sosie myśliwskim z kaszą pęczak lub gryczaną
- gulasz z dziczyzny na czerwonym winie z gnochami (kluseczkami ziemniaczanymi)
- policzki wołowe pieczone po burgundzku w czerwonym winie i warzywach podawane z ziemniaczanym purée tymiankowym
- zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem z młodymi ziemniakami z koperkiem
- karkówka z grilla z sosem „chimichurri” serwowana z „frytkami” warzywnymi (marchewka, pietruszka, seler) i opiekany ziemniakami
- bitki wieprzowe w sosie własnym z kopytkami
- pieczone żeberka wieprzowe w sosie miodowo-warzywnym serwowane z frytkami wiejskimi i domowym sosem bbq
- pieczone gołąbki zawijane w kapuście włoskiej w sosie pomidorowo-warzywnym przyrządzonym na sposób śródziemnomorski (farsz mięsny bez ryżu, z mięsem wieprzowo-wołowym lub z indyka) podawane z puree ziemniaczanym

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



- zawijana kielbaska jagnięca z dipem „mojo rojo” z pieczonej papryki z opiekаныmi ziemniakami
- pieczone confit udo kaczki z jabłkiem i żurawiną z ziemniaczanymi talarkami
- grillowany filet z indyka z pieczonymi pomidorkami oraz frytkami wiejskimi i dipem aioli
- filet z pstrąga z masłem cytrynowym z opiekаныmi młodymi ziemniakami
- filet z łososia z pesto pietruszkowo-koperkowym z młodymi ziemniakami z koperkiem i masłem
- filet z makreli z pieca na ratatouille warzywnym z opiekаныmi młodymi ziemniakami
- pierogi z wody lub odsmażane (proszę o wybór 1): z mięsem i skwarkami / ruskie z karmelizowaną cebulą / z kaczką z żurawiną / z białą rybą i emulsją maślaną
- opcje wegetariańskie na życzenie np.: grillowany camembert z borówkami / papryka zapiekana z kaszą kus-kus i warzywami / kluski leniwe w sosie pomidorowym z bobem i ziołami / i inne (opcja wege bez dopłaty, proszę określić liczbę porcji)

dodatkowo surówka w miskach na stołach - proszę o wybór 2:

- mieszane zielone sałaty z winegretem
- orientalna surówką z czerwonej kapusty z sosem sojowym i kolendrą
- surówka z młodej białej kapusty z koperkiem
- wiosenna surówka a la mizeria z zielonych ogórków i rzodkiewki z koperkiem z sosem jogurtowym
- nasze ogórki małosolne
- pieczone plastry buraków z oliwą i czosnkiem

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



Deser lodowy – proszę o wybór 1

- lody waniliowe ze świeżymi truskawkami lub truskawkami na ciepło
- szarlotka na ciepło z kulką lodów waniliowych
- duszony rabarbar z lodami śmietankowymi
- lody słony karmel z polewą „dulce de leche”

LUB deski ciast na stole, proszę o wybór 2:

- domowe ciasto z rabarbarem i z kruszonką
- domowe ciasto z truskawkami i kruszonką
- szarlotka
- sernik waniliowy
- kruche babeczki kremem waniliowym i truskawkami
- kruche babeczki z kajmakiem i orzechami
- czekoladowe ciasto brownie
- ciasto marchewkowe

Napoje

- woda w karafkach bez ograniczeń (gazowana i niegazowana) – serwowana w 1l dzbankach
- Serwis kawowo-herbaciany samoobsługowy bez ograniczeń (różne rodzaje herbat, kawa z ekspresu przelewowego, kawa rozpuszczalna, dodatki)

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



Menu dla dzieci od 2 do 11 lat:

Zupa – proszę o wybór 1:

- rosół z makaronem
- domowa pomidorowa z makaronem

Danie główne - proszę o wybór 1:

- panierowane kawałki z kurczaka podawane z frytkami i marchewką do chrupania
- grillowane filecki z kurczaka z opiekany ziemniakami i surówką z marchewki
- smażone fileciki z łososia podawane z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem na ciepło
- drobiowe pulpeciki podawane z puree ziemniaczanym i z mizerią
- makron kokardki z sosem bolognese z mięsem mielonym z indyka
- naleśniki z nutellą i bananem
- naleśniki z kremowym serkiem waniliowym, truskawkami i bitą śmietaną
- racuchy z jabłkami

Deser:

- jak dla dorosłych

Napoje

- jak dla dorosłych

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl



Dodatkowo płatne

- ◆ każda kolejna przekąska powyżej 4 to koszt 10zł/osoby
- ◆ inne napoje wg cennika w restauracji LUB/I
- ◆ **soki owocowe** w karafkach (jabłkowy / pomarańczowy / porzeczkowy) - bez limitu + 8 zł/os.
- ◆ **soki owocowe** (w karafkach) **i softy** w małych buteleczkach 250ml (coca-cola, fanta, sprite, tonic) - bez limitu + 18 zł/os.
- ◆ **Wino** liczone od otwartej butelki oraz inne **alkohole** wg obowiązującego w restauracji cennika - patrz załącznik

Tort

Można zamówić u nas tort:

- Tort biszkoptowy z lekką masą śmietankową i owocami sezonowymi - dekoracja z owoców oraz kwiatków - ok. 17 zł/porcja
- Tort bezowy smak śmietankowo z czerwonymi owocami (truskawki, porzeczki, maliny) lub kajmakowo-kawowy - ok. 19 zł/porcja
- dodatkowo napis czekoladowy na torcie: + 50 zł

Można również przywieźć własny tort. Ewentualnie mamy do polecenia dwie bardzo dobre pracownie cukiernicze.

Potwierdzenie rezerwacji

W celu potwierdzenia rezerwacji terminu imprezy należy wpłacić 500 zł zaliczki. Akceptujemy przelew na konto (dane w stopce dokumentu) lub wpłatę w Restauracji – gotówką lub kartą. Zaliczka jest bezwrotna podlega rozliczeniu w trakcie wystawiania rachunku.

Kuchnia przy Stajni
WIS Karol Kempa
Al. Kalin 26; 05-501 Piaseczno
NIP 521-144-80-59

Nr konta: 16 1600 1068 0003 0101 8771 1001

<http://www.stajniachojnow.pl> e-mail: imprezy@stajniachojnow.pl