

PRZYKŁADOWE ZESTAWY MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW I

Zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

II danie podane na półmiskach:

½ p. Roladka z polędwicy wieprzowej z boczkiem, ogórkiem, wołowiną + sos pieczeniowy

½ p. Szaszłyk z indyka z papryką i pieczarkami na ryżu z warzywami

½ p. Antrykot z kurczaka (pierś panierowana z grzankami)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Szyszki ziemniaczane

Sałatka z kapusty pekińskiej z brzoskwinią w sosie vinaigrette

Sałatka z pieczonych buraczków z cebulą i olejem

Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi w sosie lazurowym

43 zł/osobę

ZESTAW II

Rosół z kołdunami

II danie podane na półmiskach:

½ p. Schab pieczony ze śliwką + sos pieczeniowy

½ p. Eskalopki z polędwicy wieprzowej zapiekane z leśnymi grzybami i serem

½ p. Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ziemniaki gotowane

Kluski śląskie

Sałatka z selera z rodzynkami

Surówka z marchewki

Surówka z czerwonej kapusty

45 zł/osobę

ZESTAW III

Pieczony filet z pstrąga na duszonych porach ze śmietaną i winem + jasne pieczywo

Barszcz biały z jajkiem i białą kiełbasą

Wołowina po burgundzku z gruszką i żurawiną

Kluski śląskie lub knedle

Bukiet surówek

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

65 zł/osobę

ZESTAW IV

Zupa pieczarkowa z kluseczkami

Pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą i pomidorami

Ziemniaki opiekane

Fasolka szparagowa z prażonym sezamem

34 zł/osobę

ZESTAW V

Zupa krem pomidorowy z mozzarellą, bitą śmietaną i bazylią

II danie podane na półmiskach:

½ p. Roladka z piersi kurczaka ze szpinakiem i fetą + jasny sos

½ p. Medaliony z polędwicy wieprzowej z pieczarkami

½ p. Filet z indyka panierowany w sezamie

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Szyszki ziemniaczane

Surówka z białej kapusty

Sałatka wiosenna w sosie vinaigrette

Sałatka z buraczków

43 zł/osobę

ZESTAW VI

Jajko z kawiozem na wędzonym łośosiu

Roladka z szynki

Pieczyno, masło

Zupa jarzynowa z grzankami

Kąski kalifornijskie w ciemnym sosie (połędwiczka wieprzowa ze śliwką i boczkiem)

Ziemniaki puree

Kapusta pekińska w sosie vinaigrette

Mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych

56 zł/osobę

ZESTAW VII

(dla min. 20 osób)

Swojski chleb z masłem czosnkowym, smalcem i twarogiem + ogórek kiszony

Żur z jajkiem i kiełbasą w chlebie

Szwedzki stół:

Prosiak/świniak pieczony na roźnie

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ćwikła, chrzan, musztarda

Biała kapusta z zieloną papryką

Salatka z pomidorów

Sos „Zemsta młynarza” (sos pikantny)

20 - 30 osób - 58 zł/osobę

31 - 50 osób - 55 zł/osobę

pow. 50 osób - 52 zł/osobę

ZESTAW VIII
(dla min. 10 osób)

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem + ciemne pieczywo

Zupa z borowików

Pieczony udziec jagnięcy z tymiankiem i czosnkiem

Ziemniaki pieczone

Pesto z kolendry

Sałatka z rukoli z pomidorami koktajlowymi i płatkami parmezanu

Crepes młynarki

80 zł -100 zł/osobę (cena ustalana indywidualnie, zależna od wielkości udźca i ilości osób)