

Forma

restaurant & cafe
by DWÓR CZARNECKIEGO

KOMUNIE 2018 - OFERTA GASTRONOMICZNA

ZESTAW DAŃ I

- **zupa:** krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów
- **danie gorące:** policzki wieprzowe, sos winny, puree z musztardą francuską, mieszanka sałat z sosem vinegrette
- **napoje zimne (50 cl/os.):**
 - woda mineralna niegazowana
 - soki owocowe

cena: 52 zł/os.

ZESTAW DAŃ II

- **zupa:** krem z zielonego groszku z miętą
- **danie gorące:** dorsz w zielonym garniturze, pęczotto buraczane, sos kurkowy, romanesco lub dorsz z szynką szwarczwaldzką, pęczotto grzybowe, romanesco
- **napoje zimne (50 cl/os.):**
 - - woda mineralna niegazowana
 - - soki owocowe

cena: 56 zł/os.

ZESTAW DAŃ III

- **zupa:** zupa krem z buraków z bezą chrzanową
- **danie gorące:** policzki wołowe, sos daktylowy z porto, puree ziemniaczane, warzywa na parze
- **napoje zimne (50cl/os.):**
 - woda mineralna niegazowana
 - soki owocowe

cena: 55 zł/os.

DRUGIE DANIE GORĄCE SERWOWANE INDYWIDUALNIE (płatne dodatkowo):

- strogonow
cena: 22 zł/os.
- filet z indyka marynowany w miodzie, musztardzie i rozmarynie, ryż biały, ryż czarny, kalafior romanesco
cena: 29 zł/os.
- pierś z kurczaka nadziewana grillowaną papryką z sosem pomidorowym i tymiankiem, ziemniaki opiekane, mieszanka sałat z sosem sezamowym
cena: 29 zł/os.

ZESTAW PRZEKĄSEK I

przekąski zimne:

- śledź w ziołach lub ziemniaki faszerowane sałatką śledziową
- łosoś marynowany w żubrówce na krążku z pumpernika lub mus z ryb wędzonych na krakersach wieloziarnistych
- parfait drobiowe na jadalnej glebie
- galantyna z kaczki z kurkami
- vol-au-vent z musami (dwa do wyboru): anchois, łososiowy, z tuńczykiem, z dzika, drobiowy, z serem pleśniowym i orzechami, śmietankowy – 2 szt./os.
- sałatka turecka z kaszą bulgur /sałatka z owocami sezonowymi i serem korycińskim
- warzywa świeże z dipem czosnkowym

dodatki:

- pieczywo mieszane
- napoje owocowe niegazowane / napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, woda gazowana) – 50 cl/os.
- woda niegazowana - bez limitu
- kawa parzona, kawa rozpuszczalna, herbata Lipton

cena: 75 zł/os.

Forma

restaurant & cafe
by DWÓR CZARNECKIEGO

ZESTAW PRZEKĄSEK II

przekąski zimne:

- befszyk tatarski
- półmisek mięs pieczonych i wędlin
- śledź w ziołach lub ziemniaki faszerowane sałatką śledziową
- terrina z łososia z szpinakiem lub mus z ryb wędzonych na krakresach wieloziarnistych
- parfait drobiowe na jadalnej glebie
- galantyna z kaczki z kurkami lub carpaccio z gęsi z pomarańczą
- vol-au-vent z musami (dwa do wyboru): anchois, łososiowy, z tuńczykiem, z dzika, drobiowy z serem pleśniowym i orzechami, śmietankowy – 2 szt./os.
- sałatka krabowa /sałatka z owocami sezonowymi i serem korycińskim
- warzywa świeże z dipem czosnkowym

dodatki:

- pieczywo mieszane
- napoje owocowe niegazowane / napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, woda gazowana) - 50 cl/os.
- woda niegazowana – bez limitu
- kawa parzona, kawa rozpuszczalna, herbata Lipton

cena: 84 zł/os.

DANIA DLA DZIECI*

- zupa: rosół z domowym makaronem
- danie gorące: nuggetsy, domowe frytki, mizeria lub warzywa gotowane na parze

* - dzieci w wieku do lat pięciu – 25 zł,
dzieci w wieku 5-10 lat – 50% ceny osoby dorosłej

CIASTA, OWOCE, DESERY (płatne dodatkowo):

- | | |
|--|------------------|
| • ciasto/wyroby cukiernicze (100 g) | 7 zł/os. |
| • owoce | 6 zł/os. |
| • lody z owocami i bitą śmietaną | 12 zł/os. |
| • mus z orzecha laskowego z złotem | 15 zł/os. |
| • szarlotka z lodami serwowana indywidualnie | 13 zł/os. |

Uwaga! Nie ma możliwości przynoszenia własnych wyrobów cukierniczych poza tortem.