



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W RESTAURACJI FORMA

OFERTA KULINARNA NA ROK 2020

Zestaw I

Zupa: Krem z buraka

Danie główne: Filet z indyka sous vide podany z sosem musztardowym, polentą kukurydzianą i pieczonymi warzywami korzeniowymi z pesto

Zestaw II

Zupa: Zupa cebulowa z grzankami z kozim serem

Danie główne: Schab sous vide na sosie pieprzowym z ziemniakami pieczonymi i surówką z czerwonej kapusty

Zestaw III

Zupa: Krem ze skorzonery z emulsją z pieczonego jabłka

Danie główne: Pieczony filet z kaczki podany z sosem pomarańczowym na puree z czerwonej kapusty z groszkiem cukrowym i marchewką glazurowaną

Propozycja wegetariańska

Smażony sandacz na risotto grzybowym i ogórkiem kompresowanym

Propozycja wegańska

Risotto grzybowe z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

Menu dziecięce

Zupa do wyboru: Rosół z domowym makaronem **lub** krem z pomidorów z siekaną bazylią

Danie główne do wyboru: Pierś kurczaka panierowana w *panko*, podana z frytkami i mizerią **lub** makaron spaghetti z klopsikami cielęcymi w sosie pomidorowym marinara

Przekąski zimne

- Śledź z duszoną cebulą
- Parfait z piersi kurczaka w pieprzu
- Rulony z szynki szwarcwaldzkiej
- Wybór pasztetów dworskiego rzeźnika
- Polędwiczki wieprzowe z sosem twarogowo-chrzanowym
- Wędzone i pieczone wyroby Szefa Kuchni
- Torcik śledziowy
- Ryba faszerowana owinięta liśćmi szpinaku z kremem śmietankowym.
- Sałatka Waldorf z pieczonymi orzechami włoskimi i siekaną gruszką (danie wegańskie)
- Sałatka z filetem z kurczaka, sałatą rzymską i czerwoną cebulą
- Pomidory z cebulą
- Ogórki małosolne
- Masło

Stół kawowy ogólnodostępny

- Owoce krojone
- Kawa rozpuszczalna, kawa parzona
- Herbata (różne smaki i rodzaje)
- Cukier, cytryna, mleko, mleko bez laktozy

Pieczyno i słodkości

- Kosze świeżego pieczywa
 - Wybór ciast
 - Napoje zimne – soki owocowe, woda niegazowana z cytryną
-

Dodatkowe dania / desery podane w trakcie przyjęcia

Półmisek gorących mięs z dodatkami

Policzki wieprzowe w sosie własnym, żeberka BBQ Missisipi, filet z indyka sous vide, kasza jęczmienna z pieczonymi warzywami, surówka z wiosennych warzyw

Danie serwowane indywidualnie na talerzach

- Policzki wieprzowe z sosem własnym podane z kaszą jęczmienną i wiosennymi warzywami
- Żeberka BBQ Missisipi podane z pieczonymi ziemniakami i surówką coleslaw
- Pieczony filet z indyka podany z kaszą jaglaną i sałatą rzymską z sosem vinalette

Desery | Monoporcje

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Owoce z bitą śmietaną
- Krem czekoladowy z wiśniami
- Monoporcja czekoladowa z pomarańczą