



PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE RODZINNE

ZUPA:

Krem z borowików z kluseczkami.

DANIA OBIADOWE:

Uczta rybna, w której skład wchodzi:

- Łosoś z grilla.
 - Halibut pieczony.
 - Filet z flądry.
 - Dorsz.
-

Uczta mięsna, w której skład wchodzi:

- Escalopki wieprzowe.
 - Schab panierowany.
 - Pierś z grilla.
 - Krucha karkówka przyrządzana metodą sous-vide.
-

DODATKI:

- Pieczone ziemniaki w ziołach.
 - Ziemniaki z wody.
 - Frytki.
 - Kaszoto z warzywami.
 - Żółty ryż.
 - Mix sałat skropiony winegretem.
 - Mix warzywa na parze.
 - Buraczki zasmażane.
-

ZAKĄSKI:

- Pieczona pierś z indyka w curry.
 - Pasztet z zająca z żurawiną.
 - Rolada z kurczaka z wędzoną parpryką.
 - Schab nadziewany morelami.
-

SAŁATKI:

- Sałatka z kaszą kuskus/feta/suszone pomidorki/czarne oliwki.
 - Sałatka z piersią kaczki/karmelizowana gruszka/winegret z żurawiny i malin.
-

DLA DZIECI:

Zupa: rosół z makaronem.

Danie: polędwiczki z kurczaka/sałatka ze świeżych warzyw.

Deser: pucharek lodów/bita śmietana/świeże owoce.
