

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

BAL STUDNIÓWKOWY

120 PLN/osoba

•
Aperitif

•
Zupa:

(jedna zupa do wyboru)

- krem z buraka pieczonego z pianą z kwaśnej śmietany podany z jajkiem przepiórczym
 - aromatyczny krem z leśnych grzybów z chipsami z ciasta francuskiego
 - domowy rosół z plasterkiem rostbefu i wiejskim makaronem

•
Danie główne:

(jedno danie główne do wyboru)

- cordon blue podany z ziemniaczanym puree i surówką z białej kapusty w ogórku
- szynka pieczona serwowana z zapiekаныmi ziemniakami i zasmażaną kapustą kiszoną
- pierś z kurczęcia w sosie serowym serwowana z parowanymi warzywami i jaśminowym ryżem
 - roladki wołowe ze słoniną i skórką od chleba z intensywnym palonym sosem i kluskami śląskimi podane z pieczonymi burakami
- klasyczny kotlet de volaille, frytki domowe, surówka wiosenna w plasterze z ogórka
- klasyczny kotlet schabowy z chrupiącą panierką, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana z boczkiem

•
Deser:

(jeden deser do wyboru)

- szarlotka na ciepło z sosem waniliowym
 - sernik z owocami leśnymi
 - panna cotta z czarną porzeczką

•
Bufet dań zimnych serwowanych po deserze:

(pieczywo, masło i 6 pozycji do wyboru)

- śledź w trzech odstonach
- filet z łososia marynowany w morskiej soli
- roladki z szynki z warzywami i twarogiem w galarecie
 - tymbaliki drobiowe z warzywami
 - ozorki wołowe w galarecie
- pieczony schab nadziewany śliwką kalifornijską z musem chrzanowym
 - pieczeń z karkówki serwowana z sosem tatarskim
 - pasztet domowy z sosem cumberland
 - kompozycja serów regionalnych
 - kompozycja wędlin regionalnych
 - sałatka grecka z serem feta
 - pomidory z mozzarellą
 - sałatka hawajska z pieczonym kurczędem
 - tradycyjna sałatka jarzynowa
 - kompozycja przekąsek owocowych ze świeżych owoców
 - kompozycja ciast domowego wypieku

•
Bufet dań ciepłych:

(2 dania do wyboru)

- bogracz
- barszcz czerwony z pasztecikiem
- wiejski żurek z białą kietbasą

•
Kawa, herbata, woda, soki owocowe – bez limitu!!!