

BAL KARNAWAŁOWY

13.02.2010.



Menu

Bufet zimny:

*Półmiski pieczonych i wędzonych mięs i wędlin
(schab, karkówka, szynka, baleron, boczek, indyk, kabanosy)*

Schab po warszawsku w galarecie

Indyk w maladze z żurawiną

Filet z kurczaka na rucoli z orzechami pini parmezanem i redukcją balsamiczną

Carpaccio z wędzonego łososia z oliwą bazyliową i kaparami

Salatka z tuńczykiem z oliwkami i kaparami na liściach cykorii

Talerz włoskich różności

(szynka parmeńska, pieczona papryka, mozzarella, melon, karczochy, oliwki)

Salatka makaronowa z pierśią kurczaka i pomarańczami w aromacie kolendry

Salata z avocado , chrupiącym bekonem, jajem, serem gorgonzola

i pomidorkami concase z balsamicznym vinaigrette

Wariacje caprese i avocado z farfallami pesto

Makaronowa салатка z krewetkami i sosem curry

Pikle, marynatki, sosy

Kosze świeżego pieczywa

Bufet gorący:

Żurek z jajem i białą kielbasą na wędzonce

Pikantny strogonoff wołowy

Eskalopki z polędwicy wieprzowej w sosie z borowików

Filet z indyka z pieczonym jabłkiem i żurawiną w sosie owocowym

Roladki z pstrągą z Julien warzywnym

Zapiekany bakłażan z parmezanem, mozzarellą w pomidorowym sosie ze świeżą bazylią

Lasagne pesto z kurczakiem

Fasolka szparagowa w sosie polskim

Pieczone ziemniaki w ziołach śródziemnomorskich

Desery:

Sernik cytrynowy z sera ricotta

Szarlotka z cynamonem

Tiramisu

Mus czekoladowy

Świeże owoce filetowane

Open bar:

Wódka

Wino białe

Wino czerwone

Soki owocowe

Napoje Pepsi

Woda niegazowana, gazowana

Kawa

Herbata