



RESTAURACJA



## Zestaw komunijny – przykładowe menu

### **Obiad:**

Zupa :

- kremowa zupa brokułowa z prażonymi migdałami

Drugie danie (podane na półmiskach – 2 porcje mięs / 1 osobę):

- panierowana kieszka z piersi kurczaka nadziewana szpinakiem

- kaczka pieczona podana z czerwona kapusta

- zrazy wołowe podane z kaszą gryczaną z warzywami i buraczkami zasmażanymi

- dorsz zapiekany z warzywami z sosem gorgonzola

- ziemniaki gotowane, talarki ziemniaczane

- zestaw surówek, marchewka karmelizowana w miodzie

### **Deser:**

- beza domowego wypieku z owocami i bitą śmietaną lub lody waniliowe z gorącymi malinami

### **Kolacja:**

Zakąski zimne :

- łosoś marynowany w kolorowym pieprzu i czerwonej cebuli

- śledzik w sosie musztardowym w pulce ziemniaczanej

- łosoś i pstrąg w galarecie

- sałatka jarzynowa tradycyjna

- sałatka z pieczoną kaczka i wędzonymi śliwkami zroszona pomarańczowym dresingiem winegret

- sałatka z ananasek i szynką

- półmiski mięs mieszanych pod glazurą :

• Schab ze śliwką

• Rolada z kaczka nadziewana wątróbką i żurawiną

• Pieczeń z szynki wieprzowej w dipie francuskim z ziarnami gorczycy

- pastrami wołowe z cygańskim sosem

- tartaletki wytrawne w różnych smakach

- roladki z tortilli z polędwica i żółtym serem

- pieczywo mieszane, masło

Na ciepło :

- żurek na białej kiełbasie z jajkiem

- pieczony filet z drobiu z suszonymi pomidorami i mozzarellą

- karkówka pieczona w cieście francuskim z sosem czosnkowym

### **Bufet i napoje:**

- kawa lub herbata (bez ograniczeń)

- soki owocowe, woda n/gazowana z cytryną i lodem podane w dzbankach (0,4 l / 1 osobę)

