



Przykładowe menu na chrzciny

Przystawka:

Plastry pieczonego indyka w garniturze owoców

Zupa:

Staropolski rosół z własnoręcznym makaronem

Lub

Krem pomidorowy z kruchym paluchem

Danie gorące:

Zrazy wieprzowe wypełnione szlachetnym farszem z grzybów i kapusty

Klasyczny De Volaille z masłem i pietruszką

Eskalopki z indyka z szałwią i pomidorkami cherry

Dodatki:

- ziemniaki opiekane,
- ziemniaki gotowane w maśle i koperze,
- ziemniaki faszerowane,
- ziemniaki Au Gratin,
- bezy ziemniaczane,
- ziemniaki po polsku z majerankiem i cebulą

Warzywa:

- bukiet warzyw gotowanych z migdałami,
- warzywa grillowane z tymiankiem,
- pomidor faszerowany szpinakiem,
- marchew glazurowana,
- warzywa jullien,

Deser serwowany:

- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną, czekoladową polewą i kruchym ciastkiem
- gorąca szarlotka z sandomierskich jabłek, z prażonymi migdałami, musem brzoskwiniowym i lodami waniliowymi
- bałtowski sernik z malinami i owocami

Zimne przekąski:

Półmisek mięs pieczonych z piklami i chrzanem
Krucze kiełbasy i soczyste wędliny z naszej wędzarni
Befszyk tatarski w wachlarzu pikantnych dodatków
Kompozycja pasztetów z owocowym chutney
Schab z musem chrzanowym
Galantyny kolorowe z kurczaka
Indyk w maladze
Schab karkowy z owocami suszonymi
Rostbef pieczony po angielsku z rukolą i suszonymi pomidorami
Półgęsek wędzony z sosem kolendrowym
Roladki z soli ze szparagami
Łosoś wędzony z serkiem koperkowym
Łosoś marynowany w pomarańczach i różowym pieprzu
Tatar z łososia na owocowym postumencie

Salatki:

Salatka z kurczakiem, ananasem i sosem curry
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Carpaccio z pieczonego buraka, z rukolą i serem pleśniowym
Pikle i marynaty

Kącik kawowy:

- ciasta z cukierni Bałtowskie Wypieki,
- świeżo palona kawa,
- herbata



*Osoby zainteresowane pełną ofertą
zapraszamy do kontaktu pod nr tel.*

797 028 497

lub pod adresem:

kontakt@baltowskizapiecek.pl