



Menu na chrzciny II

Przystawka:

Pasztet z grzybami leśnymi i sosem cumberland

Zupa: (do wyboru jeden rodzaj)

Bulion z gęsi z makaronem Royal

Lub

Flaki staropolskie z pulpetami cielęcymi

I Danie gorące : (do wyboru jeden rodzaj mięsa, dodatków oraz warzyw)

Maślany indyk z sosem borowikowym

Roladki wieprzowe z dojrzewającą szynką i parmezanem w sosie tymiankowym

Udzik z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami

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,

II Danie gorące:

Kurczak w kurkach z gorącymi bułeczkami koktajlowymi

Deser serwowany:(1 rodzaj do wyboru)

Lody śmietankowe z gorącymi malinami i pomarańczowym ciastkiem
Gorąca szarlotka z sandomierskich jabłek, z prażonymi migdałami,
musem brzoskwińowym i lodami waniliowymi
Bałtowski sernik z malinami i owocami

Zimne przekąski:

Zestaw I (4 do wyboru)

Półmisek mięs pieczonych z piklami i chrzanem
Krucze kielbasy i soczyste wędliny z naszej wędzarni
Kompozycja pasztetów z owocowym chutney
Schab z musem chrzanowym
Galantyny kolorowe z kurczaka
Schab karkowy z owocami suszonymi
Vitello tonatto czyli cielęcina pieczona w sosie tuńczykowym
Tymbaliki z dziką z wiśniówką i kurkami
Południczki wieprzowe z jabłkiem i zielonym pieprzem
Pstrąg w winno- koperkowej galarecie
Pstrąg faszerowany jullien z warzyw
Terrinna rybna z zielonym ogórkiem
Tatar z łososia na owocowym postumencie
Wybór śledzi / w oleju z majerankiem, w sosie śmietanowym z korniszonami i jabłkiem, z kurkami, w pikantnej salsie/
Tatar z matjasa z zielonym pieprzem i kwaszonym ogórkiem
Jaja garniowane wytrawnymi pastami
Jajko na sałatce jarzynowej z wędzoną szynką
Paszтет z warzyw grillowanych z sosem Dijon

Zestaw II (1 do wyboru)

Befsztyk tatarski w wachlarzu pikantnych dodatków
Indyk w maładze
Rostbef pieczony po angielsku z rukolą i suszonymi pomidorami
Półgęsek wędzony z sosem kolendrowym
Kaczka z musem z wątróbki z owocami, w maładze
Szynka dojrzewająca z melonem i sosem balsamico
Sandacz faszerowany szyjkami rakowymi
Roladki z soli ze szparagami
Łosoś wędzony z serkiem koperkowym
Łosoś marynowany w pomarańczach i różowym pieprzu

Wędzona szynka z sumą z rydzami i sosem Vinegret
Voula vents z musem krabowym

I Zestaw Sałatki (2 do wyboru)

Sałatka szpinakowa z suszonymi pomidorami i sosem gorgonzola
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałatka Caprese z mozzarellą, pomidorami i bazylią
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami
Sałatka z kurczakiem, ananasem i sosem curry
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Carpaccio z pieczonego buraka, z rukolą i serem pleśniowym

II Zestaw Sałatki (1 do wyboru)

Sałatka z wędzonym łososiem i pomarańczami
Koktajl z grillowanymi krewetkami i różowym sosem
Sałatka bałtowska z rukolą i roszyką, okraszona kozim serem i żurawiną

Sosy zimne (3 rodzaje do wyboru): chrzanowy, tatarski, dijon, koktajlowy,
korniszonowy, cumberland, pikantna salsa, czosnkowy

Kącik kawowy:

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat czarnych i smakowych
Ciasta z własnej Cukierni Bałtowskie Wypieki (3 rodzaje do wyboru)
Napoje zimne (Pepsi, Ice Tea, soki, woda mineralna) 1.5l/os.

*Osoby zainteresowane pełną ofertą
zapraszamy do kontaktu pod nr tel. 797 028 497
lub pod adresem: kontakt@baltowskizapiecek.pl*



Kontakt:
Bałtów 169 A
kontakt@baltowskizapiecek.pl
tel. 797 028 497
www.baltowskizapiecek.pl