



## Menu na Komunię I

### **Przystawka:**

Pasztet zapieckowy/sos cumberland

### **Zupa:** *(do wyboru jeden rodzaj)*

Bulion z gęsi/makaron Royal

Zupa kurkowa/ser lazur/grzanki

### **I Danie gorące:** *(do wyboru jeden rodzaj)*

Maślany indyk/sos borowikowy

Roladki wieprzowe/dojrzewająca szynka/parmezan/sos tymiankowy ciemny

Udzik z kurczaka faszerowany szpinakiem/suszone pomidory

### **Dodatki:** *(do wyboru jeden rodzaj)*

- ziemniaki gotowane w maśle i koperze,
- ziemniaki Au Gratin,
- bezy ziemniaczane,
- ziemniaki po polsku z majerankiem i cebulą
- gnocchi z oliwą ziołową

### **Warzywa:** *(do wyboru jeden rodzaj)*

- bukiet warzyw gotowanych,
- warzywa grillowane z tymiankiem,
- marchew glazurowana z orzechami,
- fasolka szparagowa z kruszonką
- buraczki balsamiczne

### **Deser serwowany:** *(do wyboru jeden rodzaj)*

Lody śmietankowe/gorące maliny/pomarańczowe ciastko

Gorąca szarlotka z sandomierskich jabłek/prażone migdały/mus brzoskwiniowy/lody waniliowe

Bałtowski sernik/maliny/owoce

## **II Danie gorące:** *(do wyboru jeden rodzaj)*

Kurczak w kurkach/gorące bułeczki koktajlowe

Barszcz czerwony o nucie śliwki i grzybów/chrupiący pasztecik

## **Zimne przekąski:**

### **Zestaw I** *(4 do wyboru)*

Półmisek mięs pieczonych/pikle/chrzan

Krucze kiełbasy/soczyste wędliny z naszej wędzarni

Kompozycja pasztetów/owocowy chutney

Schab z musem chrzanowym

Indyk w maładze

Schab karkowy/owoce suszone

Vitello tonatto czyli cielęcina pieczona/sos tuńczykowy

Tymbaliki z dzika /wiśniówka/kurki/groszek zielony

Polędwiczki wieprzowe/ jabłko/zielony pieprz

Pstrąg faszerowany julienne z warzyw

Roladki z soli/cukinia/tymianek/oliwa cytrynowa

Tatar z łososia na owocowym postumencie

Wybór śledzi w oleju z majerankiem:

*w sosie śmietanowym z korniszonami i jabłkiem/z kurkami/w pikantnej salsie*

Śledź na zielonym musie ziołowo-jabłkowym

Jaja garniowane wytrawnymi pastami

Jajko na sałatce jarzynowej/wędzona szynka

Krucze babeczki ze szpinakiem

Szynka ze szparagami

Pidy z falafelami/szpinak/mozzarella/salsa paprykowa

Roladki z warzyw grillowanych/humus/oliwa czosnkowa

### **Zestaw II** *(1 do wyboru)*

Dzika deska mięs:

*kiełbasa z dzika/jelenia/ kabanosy z dzika/jelenia/pasztecik z dzika/klops z dzika/jelenia/*

*grzyby marynowane/konfitura z czerwonej cebuli/ćwikła/winna gruszka*

Befszyk tatarski w wachlarzu pikantnych dodatków

Figa z ricottą/szynka parmeńska

Medaliony z kremem brokułowym/jajko przepiórcze

Rostbef pieczony po angielsku/rukola/suszone pomidory

Kaczka w maładze/mus z wątróbki/owoce

Szynka dojrzewająca /melon /sos balsamico

Sandacz faszerowany szyjkami rakowymi

Łosoś wędzony z serkiem koperkowym

Łosoś marynowany w pomarańczach i różowym pieprzu

Jesiotr wędzony na marynowanych grzybach

Voula vents z musem krabowym

Koktajl z grillowanymi krewetkami/różowy sos

## **Sałatki:**

### **Zestaw I** (2 rodzaje do wyboru)

Talerz wegańskich przekąsek :

*soczewica/cieciora/falafelki/fasola/sos kolendrowy wegański/oliwa smakowa/foccacia*

Sałatka z brokułem/dziki ryż/sos jogurtowy

Sałatka z kaszy/dynia/soczewica/buraki/feta

Sałatka szpinakowa/suszone pomidory/sos gorgonzola

Sałatka grecka/feta/oliwki

Sałatka Caprese/mozzarella/pomidorki/bazyli

Sałatka Cezar/grillowany kurczak/parmezan/grzanki

Sałatka z kurczakiem/seler naciowy/orzechy ziemne/majonez

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Carpaccio z pieczonego buraka/rukola/ser pleśniowy

### **Zestaw II** (1 rodzaj do wyboru)

Sałatka włoska/pierozki/rukola/ser

Krążki kalmara/ sos alioli

Sałatka z wędzonym łososiem/pomarańcze

Sałatka bałtowska/rukola /roszponka/kozi ser /żurawina

Sosy zimne (2 rodzaje do wyboru):

chrzanowy/koktajlowy/korniszonowy/pikantna salsa/czosnkowy/żurawinowy

Wybór pieczywa

Masła naturalne i smakowe

## **Kącik kawowy:**

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat czarnych i smakowych

Ciasta z własnej Cukierni (3 rodzaje do wyboru)

Musy owocowe i wytrawne (2 rodzaje do wyboru)

truskawka/malina/cytryna/czekolada/tiramisu/panna cotta

## **Napoje zimne:**

gazowane/niegazowane/soki/woda mineralna - 1.5l/os.



### **Kontakt:**

Bałtów 169 A

[kontakt@baltowskizapiecek.pl](mailto:kontakt@baltowskizapiecek.pl)

tel. 797 028 497

[www.baltowskizapiecek.pl](http://www.baltowskizapiecek.pl)