



Menu na Chrzest II

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 maladze
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/pasztet 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 maladze/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 (4 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

tel. 797 028 497

www.baltowskizapiecek.pl