



Enjoy Your Christmas Dinner!

Catering - potrawy wigilijne

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Piotr Oses
tel. 519 339 032
fbpoznan@platinumpalace.pl

Zupa do odgrzania w garnku (porcja – 250ml):

- Żurek na żytnim zakwasie - 6zł/ porcja
- Barszcz z uszkami własnej produkcji i z mięsem, na wędzonych żeberkach - 5zł/ porcja
- Staropolska kwaśnica z mięsnym pulpecikami - 6zł/porcja
- Krem z karpia z czarnym makaronem i warzywami - 5zł/porcja
- Krem z pieczonych buraków z malinami - 4,5zł/porcja
- Krem z leśnych grzybów z łazankami - 6zł/porcja

Bufet zimnych przystawek:

- Tatar wołowy z sezonowanej połówicy z marynatami z konfiturą z czerwonej cebuli -19zł/porcja
- Śledź w trzech smakach - 4zł/porcja
- Roladka z indyka z prażonymi pestkami dyni z wędzoną szynką - 7zł/porcja
- Filet z makreli pieczonej z piklami, cebulka perłowa w czerwonym winie - 6zł/porcja
- Dorsz w warzywach z konfiturą pomidorową - 12zł/porcja
- Świąteczny galart z jajkiem i warzywami - 4zł/porcja
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem - 4zł/porcja

Dania na ciepło:

- Pierogi własnej produkcji z kapustą i grzybami, okraszone boczkiem i karmelizowaną cebulką - 15zł/ 10sztuk
- Pierogi własnej produkcji z kapustą i grzybami, z sosem grzybowym - 20zł/ 10sztuk
- Schab z dzika z jałowcem, konfitura śliwkowa, sos demi glace - 19zł/ porcja 180g
- Udko z kaczki pieczone, kapusta modra z żurawiną i jabłkiem, sos demi glace z majerankiem - 15zł/porcja 350g
- Połowica z dorsza atlantyckiego w migdałach i sosie pesto - 18zł/ porcja 180g
- Łosoś wędzony olchą, pieczone warzywa, oliwa z lubczyku - 20zł/porcja 200g
- Filet z karpia z cebulą w sosie cytrynowym - 9zł/ porcja 180g
- Włoskie kluski z oliwą truflową - 3zł/porcja 150g
- Kapusta zasmażana z grochem - 3,5zł/porcja 150g
- Modra kapusta z jabłkiem, śliwką i żurawiną - 4zł/ porcja 150g

Deser:

- Brownie z korzennymi ciastkami - 8zł/porcja
- Sernik z cynamonowym spodem i wiśniami, w polewie kakaowej - 8zł/porcja
- Tarta z jabłkami i żurawiną, z sosem angielskim - 6zł/porcja

