

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2018

Zestaw 1

NA GORĄCO:

- ◆ Wykwintny rosół drobiowy z domowym makaronem, kuleczkami mięsnymi, świeżą pietruszką i marchewką
- ◆ Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-cebulowym z dodatkiem pieczarek, ziemniaki purée, surówka sezonowa

PRZEKĄSKI ZIMNE:

- ◆ Ryba faszerowana
- ◆ Rolada drobiowa z zielonym pieprzem
- ◆ Pulpeciki mięsno-ryżowe podane na chrupiącej sałacie
- ◆ Jaja na sosie tatarskim z majonezem i szczypiorkiem
- ◆ Pasztet z dipem ogórkowym
- ◆ Półmisek pieczonych i wędzonych mięs (przyrządzony domowym sposobem)
- ◆ Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- ◆ Sałatka nicejska z tuńczykiem
- ◆ Sałatka gyros z puszystym smażonym kurczakiem i pełnią warzyw
- ◆ Pickle
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego
- ◆ Soki, coca-cola, sprite, woda mineralna z cytryną
- ◆ Kawa, herbata

KOSZT OD OSOBY (bez ciasta): 90 ZŁ

KOSZT ZESTAWU Z CIASTEM: 100 ZŁ

Impreza z oprawą muzyczną (DJ, zespół - w gestii zamawiającego) koszt zestawu + 5zł/osoba.

Przewidywany czas trwania imprezy: 6 godzin

Każda dodatkowo rozpoczęta godzina wiąże się z dopłatą 200 ZŁ.

Uwaga: istnieje możliwość zapakowania dań po skończonej imprezie. Opakowanie- 2zł/szt.

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2018

Zestaw 2

NA GORĄCO:

- ◆ Krem brokułowy z grzankami
- ◆ Schab faszerowany mięsem mielonym, aromatyzowanym pieczoną papryką podany z sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki opiekane, sałatka sezonowa
- ◆ Pierś kurczaka z boczkiem podana na ryżu z brokułem i płatkami czosnku (na półmiskach)

PRZEKĄSKI ZIMNE:

- ◆ Kompozycja łososia wędzonego podana z sałatą, kaparami i sosem miodowo-musztardowym
- ◆ Schab w galarecie przyrządzony Sous - Vide
- ◆ Tatar ze śledzi z imbirem na miodowym krążku
- ◆ Rolowany kurczak ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ◆ Jajka faszerowane musem serowo-chrzanowym
- ◆ Pasztet z sosem tatarskim
- ◆ Mięsa pieczone przekładane wędzonkami w kompozycji serów
- ◆ Liście sałat sezonowych z grillowaną pierś kurczaka, aromatyzowaną dressingiem ze skórki cytryny oraz soczystymi mandarynkami
- ◆ Sałatka z bekonem, czerwoną fasolą i sosem czosnkowym
- ◆ Mozzarella przeplatana pomidorami, podana z bazylią oraz dodatkiem oliwy z oliwek i czosnku
- ◆ Pickle
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego
- ◆ Soki, coca-cola, sprite, woda mineralna z cytryną
- ◆ Kawa, herbata

KOSZT OD OSOBY (bez ciasta): 110 ZŁ

***KOSZT ZESTAWU Z CIASTEM: 120 ZŁ**

Impreza z oprawą muzyczną (DJ, zespół - w gestii zamawiającego) koszt zestawu + 5zł/osoba.

Przewidywany czas trwania imprezy: 6 godzin

Każda dodatkowo rozpoczęta godzina wiąże się z dopłatą 200 ZŁ.

Uwaga: istnieje możliwość zapakowania dań po skończonej imprezie. Opakowanie- 2zł/szt.

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2018

Zestaw 3

NA GORĄCO:

- ◆ Drobiowa zupa curry na ostro
- ◆ Polędwiczki wieprzowe z sosem podgrzybkowo-ziołowym podane z ziemniakami opiekаныmi i surówką sezonową
- ◆ Golonka faszerowana warzywami z puree chrzanowym i kapustą zasmażaną (podane na półmiskach)

PRZEKĄSKI ZIMNE:

- ◆ Pstrąg faszerowany z sosem szpinakowym
- ◆ Rolada drobiowa z zielonym pieprzem
- ◆ Ryba po grecku
- ◆ Mozaika jajek z czarnym kawiozem
- ◆ Tatar z łososia na razowym krążku
- ◆ Paszтет myśliwski z pasieczkami słoniny
- ◆ Schab w galarecie przyrządzony Sous- Vide
- ◆ Mięsa pieczone przekładane wędzonkami w kompozycji serów
- ◆ Befszyk tatarski
- ◆ Sałatka z brokułów i fety z płatkami migdałów i sosem vinegret
- ◆ Liście sałat sezonowych z grillowaną pierśią kurczaka, aromatyzowaną dressingiem ze skórki cytryny oraz soczystymi mandarynkami
- ◆ Sałatka ziemniaczana z boczkiem i warzywami oraz sosem czosnkowym
- ◆ Pickle
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego
- ◆ Soki, coca-cola, sprite, woda mineralna z cytryną
- ◆ Kawa, herbata

KOSZT OD OSOBY (bez ciasta): 120 ZŁ

***KOSZT ZESTAWU Z CIASTEM: 130 ZŁ**

Impreza z oprawą muzyczną (DJ, zespół - w gestii zamawiającego) koszt zestawu + 5zł/osoba.

Przewidywany czas trwania imprezy: 6 godzin

Każda dodatkowo rozpoczęta godzina wiąże się z dopłatą 200 ZŁ.

Uwaga: istnieje możliwość zapakowania dań po skończonej imprezie. Opakowanie- 2zł/szt.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

NA GORĄCO:

- ◆ Miruna lub dorsz w sosie śmietanowo - koperkowym, ziemniaki, surówka
- ◆ Włoska fantazja (makaron penne z suszonymi pomidorami i serem rokpól)
- ◆ Zapiekane brokuły z migdałami
- ◆ Kotlety sojowe z zestawem surówek
- ◆ Naleśniki ze szpinakiem (2 szt)
- ◆ Camembert panierowany, frytki lub ziemniaki

Możliwe zupy na zamiangę:

- ◆ Bulion z kołdunami, świeżą pietruszką i marchewką (zestaw I, II, III)
- ◆ Flaki po staropolsku (zestaw III)
- ◆ Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kołdunkami (zestaw I, II, III)
- ◆ Chrzanica z jajkiem i kiełbasą (zestaw II i III)

REZERWACJE: 85 742 92 46

marketing@ckbtitanic.pl



Zdjęcia wybranych dań i przekąsek dostępne na:

www.ckbtitanic.pl

www.facebook.com/CentrumTitanic