



CHMIELNA RESTAURANT

by Grzegorz Labuda

Menu 200 osób.

Przystawka

Śledziowe trio

*tatar z matiasa marynowane w buraczkach z sosem chrzanowym

*matias litewski w oleju

*śledź bałtycki w zalewie kwaśno-słodkiej z sałatką z kopru włoskiego i jabłek

Danie główne

Udko z kaczki, z zapiekanymi ziemniaczkami z czosnkiem, rozmarynem i jabłkami z żurawiną

Deser

Tort Vasco da Gama

Bufet deserowy

Deser - mono porcje

*tiramisu

*creme brulle

*sernik miodowy

Bufet ciepły

Pierogi z mięsem z kaczki i Żurawiną

Pierogi ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami z sosem serowym

Filet z pstrąga z Zielenicy z warzywami i masłem ziołowym

Pręga wołowa w sosie chrzanowym

Talarki ziemniaków

Bufet zimny

Tartaletki:

* z łososiem wędzonym

*z serem pleśniowym i owocami

Mus z wątróbki drobiowej z galaretką z czerwonego wina

Ceviche z dorsza z kolendrą

Krewetki z salsa z mango

Galaretki z perliczki z warzywami

Sos tatarski, grzybki, ogórki kiszane

Pieczyno, masło

Zupa

Żurek