



Propozycja menu przyjęcia komunijnego

Przystawka:

Cukinia faszerowana jagnięciną, pomidor z sałatką paryską i roladka z indyka z morelami podane na sałacie włoskiej z balsamicznym vinegrette

Zupa:

Krem z porów z nutką pomarańczy 200 ml

Dania główne (malutkie porcje, 2/osobę):

Cordon Blue z pieczarkami i serem gatunkowym 100g

Pałeczki z kurczaka lollipop 100g

Pieczeń wieprzowa w sosie z suszonych śliwek 100g

Kotleciki mielone z ziołami i orzechową panierką 100g

Ziemniaczki kalibrowane z ziołami 150g

Kluseczki śląskie 150g

Śródziemnomorska mieszanka sałat z pomidorami i ogrodowym vinegrette 80g

Sałata masłowa z wiosennym sosem śmietanowym 80g

Bukiet surówek 150g

Deser:

Panna Cotta z musem truskawkowym i świeżą miętą

Przekąski na półmiskach:

Cielęcina Falso Magro 50g

Szynka Serrano z marynowanym borowikiem 30g

Domowy pasztet pieczony z rozmarynem i żurawinami 50g

Cukinia grillowana z owczym serem 30g

Pieczona papryka i bakłażany z orzeszkami cedrowymi 30g

Sakiewki z łososia z musem cytrynowym 30g

Sałatka Nicejska z tuńczykiem 80g

Sałatka Horiatiki z dojrzałymi oliwkami i serem feta 80g

Sałatka Waldorf z selerem naciowym i orzechami 80g

Pieczycwo koktajlowe