



# CHRZCINY

*Oferta 2020*

| PROFESJONALNA I DYSKRETNA OBSŁUGA | WYJĄTKOWE DEKORACE | BOGATE MENU |

## *Menu serwowane*

### Propozycja I

#### Przystawka

Grillowana cukinia nadziewana musem z koziego sera podana na purre z kalafiora oraz pianką z sera pleśniowego i szalwii

#### Zupa

Krem z zielonych szparag podany z kluseczkami szpinakowymi oraz smażonym jabłkiem

#### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa marynowana w Brendy, podana na kremowych ziemniakach z nutą oliwy truflowej, kalafiorze duszonym w maśle, sosie z czerwonej cebuli, wina oraz tymianku

#### Deser

Lody jogurtowe w lekkim sosie kokosowym z nutą amaretto, winogronem oraz chrupiącą czekoladą

*Cena 95,00 - osoba*

## *Menu serwowane*

### Propozycja II

#### Przystawka

Tatar z świeżego pstrąga podany z piklowanym ogórkiem, smażoną gruszką oraz relishem z pomidorów i świeżej mięty

#### Zupa

Delikatny rosół z pierożkami z farszem oraz świeżą pietruszką

#### Danie główne

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane na grillowanym bakłażanie z musem z pieczonego czosnku i świeżej pietruszki, ziemniaczkami pieczonymi w maśle tymiankowym oraz sosie jałowcowym

#### Deser

Sernik na kruchym spodzie, podany z kremem malinowym, chrupiącą czekoladą oraz sorbetem gruszkowym

*Cena 104,00 - osoba*

## *Menu na platerach*

### Propozycja I

#### Zupa

Żurek staropolski z jajkiem

#### Danie główne – platera

Delikatna pierś z kurczaka pod pierzynką z sera mozzarella i suszonych pomidorów

Szynka wolno pieczona na zasmażanej kapuście z kminkiem

Łosoś pieczony podany na szpinaku

Sosy:

Sos biały cytrynowy

Sos pieczeniowy

Dodatki:

Ziemniaki opiekane z majerankiem

Ryż Biały

Frytki

Surówki:

Surówka z białej kapusty z cytryną i koperkiem

Surówka z selera z rodzynkami

#### Deser

Jabłecznik z sosem malinowym i gałka lodów waniliowych.

*Cena 105,00 - osoba*

## *Menu na platerach*

### Propozycja II

#### Zupa

Tradycyjny domowy rosół z makaronem

#### Danie główne - plater

Pieczone udko z kurczaka nadziewane grzybami  
Delikatne rogaliki ze schabu nadziewane serem i bekonem

Domowe zrazy w sosie z razowego chleba

Pstrąg smażony w maśle z prażonymi migdałami

Sosy:

Sos zrazowy

Sos biały z nutą cytryny

Dodatki:

Ziemniaki z koperkiem

Chrupiące talarki z ziemniaków

Surówki:

Sałatka z buraczków z chrzanem

Surówka z marchewki i jabłka

#### Deser

Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną, i sosem jagodowym

*Cena 118,- osoba*

## *Zestawy dla dzieci*

### Propozycja I

Zupa pomidorowa z ryżem

Chrupiące fileciki z kurczaka z warzywami i talarkami ziemniaczanymi

### Propozycja II

Delikatna zupa krem ze szparagów i kalafiorka z grzankami

Łosoś smażony z sosem koperkowym z ziemniakami puree, gotowanymi warzywami

### Propozycja III

Rosół z makaronem

Pieczone udko z kurczaka, nadziewane pieczarkami z sosem jarzynowym, pieczonymi łódeczkami z ziemniaków i surówką z marchewki

*Cena zestawu 45,00 - osoba*

### Deser

Fantazyjny puchar lodowy Szefa Kuchni

*Cena 17,00 - osoba*

## Napoje

### W pakiecie bez ograniczeń :

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe – 25,00 zł/os

### Zamawiane dodatkowo :

- ❖ Coca-Cola/Cola Light/Cola Zero/Sprite/Fanta/Tonic – 0,2 l but. szklana – 4,50 zł
- ❖ Coca-Cola/Cola Light/Cola Zero/Sprite/Fanta/Tonic – 1 l but. plastikowa rozlewane w dzbanki – 15,00 zł
- ❖ Woda mineralna niegazowana serwowana w karafce 1 l – 7,00 zł
  - ❖ Sok – różne smaki serwowany w dzbankach – 1 l – 13,00 zł
    - ❖ Kawa – 7,00 zł
    - ❖ Herbata – 6,00 zł

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT

### INFORMACJA I REZERWACJE :

marketing@sloneczny.eu

tel. (+48 52) 561 31 60

tel. (+48 52) 561 31 61