



MENU UROCZYSTOŚCI RODZINNE

Constantin Sala Bankietowa,

ul. Pod Brzozami • 41-905 Bytom

MENU I

OBIAD

ZUPA DO WYBORU

- rosół domowy z makaronem
- bulion drobiowo – wołowy z pierożkami
- zupa krem z pomidorów z pesto
- zupa krem z pieczarek z grzanką
- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
- zupa krem z grzybów z szynką wiejską

II DANIE

I MIĘSO DO WYBORU

- rolada wieprzowa/wołowa (za dopłatą) z wędzonką, ogórkiem kiszonym
- sztufada wołowa pieczona, szpikowana słoniną (pieczeń, rolada)
- kaczka w pomarańczach
- udko kaczki pieczone z jabłkiem i pomarańczą
- filet z indyka faszerowany szpinakiem i serem feta
- polędwiczka wieprzowa z pastą paprykowo-serową

II MIĘSO DO WYBORU

- udko pieczone
- pieczeń wieprzowa faszerowana kiszoną kapustą z sosem grzybowym
- filet ze schabu z wiejskim farszem i sosem z zielonego pieprzu
- roladka z udka kurczaka zawijana w bekonie z sosem z białego wina
- udko z kurczaka po staropolsku
- szynka wieprzowa szpikowana słoniną w ziołowej panierce

III MIĘSO DO WYBORU

- filet ze schabu zapiekany z ananasem w pieprzu z serem mozzarella
- filet z kurczaka z grilla
- kotlet De volaille
- kotlet Szwajcar
- kotlet schabowy
- faworek wieprzowy
- sakiewka ze schabu faszerowana boczkiem, pieczarkami i porem

ZA DOPLATĄ

- królik w śmietanie
- udko z gęsi pieczone
- ryby

DODATKI (DWA DO WYBORU)

- kluski białe / tarte
- ziemniaki gotowane z masłem ziołowym
- ziemniaki pieczone
- purée ziołowe
- ryż z warzywami

DODATKI WARZYNNE (TRZY DO WYBORU)

- kapusta kiszona zasmażana z grzybami
- kapusta czerwona okraszana boczkiem
- surówka z kapusty pekińskiej
- colesław (z kapusty białej)
- surówka z marchewki
- bukiet warzyw z prażonymi migdałami lub prażoną bułką na maśle
- mizeria
- buraczki

ZIMNA PŁYTA

5 POZYCJI DO WYBORU

- półmisek wędlin (szynka konserwowa, szynka wiejska, drobiowa, kielbasa sucha)
- deska serów z owocami i orzechami (sery pleśniowe, żółte, dojrzewające)
- półmisek wiejski (wybór mięs pieczonych, kielbas, pasztetów)
- galantyna drobiowa z warzywami
- kurczak w bulionowej galarecie
- galert „zimne nóżki”
- ziołowe paluchy z ciasta francuskiego
- jaja garniowane (mus chrzanowy, ze szczypiorkiem, z tuńczyka)
- szyneczki faszerowane
- tortille
- sakiewki z ciasta francuskiego (ser, pomidor) z sosem czosnkowym

2 SAŁATKI DO WYBORU

- sałatka jarzynowa
- sałatka warzywna z boczkiem i jabłkiem
- sałatka z wędzonego kurczaka z ananasem i orzechami włoskimi
- sałatka caprese (mozzarella, pomidor, cebula, bazylia)
- sałatka gyros
- ziołowa sałatka ziemniaczana z ogórkiem zielonym
- mix sałat z sosem winegret, oliwkami i serem feta (sałatka grecka)
- sałatka z tortellini z sosem czosnkowym (brokuł, szynka)
- sałatka z makaronem orzo, wędzonym kurczakiem i ananasem
- sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem orzo i sosem czosnkowym

RYBY (2 DO WYBORU)

- śledź w śmietanie
- śledź w oleju
- śledź zielony w karmelowej zalewie
- klopsy rybne
- ryba po grecku

DODATKOWE POZYCJE DO ZIMNEJ PŁYTY (ZA DODATKOWĄ DOPŁATĄ)

- schab z wędzonymi owocami
- półmisek ryb wędzonych (łosoś, ryba maślana, pstrąg, mus z makreli)
- łosoś pieczony z cytrusowym winegret

- plastry marynowanego łososia z musem ziołowym
- szynka konserwowa z musem chrzanowym w galarecie
- mus z wątróbek drobiowych z konfiturą z czerwonej cebuli
- pasztet pieczony z sosem cumberland
- strucla warzywna
- słone ciasteczka ze szpinakiem, serem gorgonzola i orzechami włoskimi
- sakiewki z ciasta kruchego z nadzieniem z pieczarek
- warzywa faszerowane (papryka, kapusta, cebula) z sosem pomidorowym – na gorąco
- frankfurterki – na gorąco
- różki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
- pacuszki z jajkiem w koszulce zawiniętym w szynkę parmeńską
- befszyk tatarski z żółtkiem, ogórkiem konserwowym, cebulką i grzybkami
- melon z szynką parmeńską

I KOLACJA

- zupa serowa z grzanką
- żurek z jajkiem
- barszcz z krokietem lub pasztecikiem
- flaczki
- krem z pieczarek z grzanką
- krem brokułowy z prażonymi migdałami
- krem z białych warzyw
- bogracz
- strogonow

MENU II

OBIADOKOLACJA

- filet ze schabu zapiekany z ananasem w pieprzu z serem mozzarella
- filet z kurczaka z grilla
- kotlet De volaille
- kotlet Szwajcar
- kotlet schabowy
- faworek wieprzowy
- sakiewka ze schabu faszerowana boczkiem, pieczarkami i porem

DODATKI

- ziemniaki gotowane
- ziemniaki pieczone
- ryż z warzywami
- purée

ZIMNA PŁYTA

5 POZYCJI DO WYBORU

- półmisek wędlin (szynka konserwowa, szynka wiejska, drobiowa, kielbasa sucha)
- deska serów z owocami i orzechami (sery pleśniowe, żółte, dojrzewające)
- półmisek wiejski (wybór mięs pieczonych, kielbas, pasztetów)
- galantyna drobiowa z warzywami
- kurczak w bulionowej galarecie
- galert „zimne nóżki”
- ziołowe paluchy z ciasta francuskiego
- jaja garniowane (mus chrzanowy, ze szczypiorkiem, z tuńczyka)
- szyneczki faszerowane
- tortille
- sakiewki z ciasta francuskiego (ser, pomidor) z sosem czosnkowym

2 SAŁATKI DO WYBORU

- sałatka jarzynowa
- sałatka warzywna z boczkiem i jabłkiem
- sałatka z wędzonego kurczaka z ananasem i orzechami włoskimi
- sałatka caprese (mozzarella, pomidor, cebula, bazylia)
- sałatka gyros
- ziołowa sałatka ziemniaczana z ogórkiem zielonym
- mix sałat z sosem winegret, oliwkami i serem feta (sałatka grecka)
- sałatka z tortellini z sosem czosnkowym (brokuł, szynka)
- sałatka z makaronem orzo, wędzonym kurczakiem i ananasem
- sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem orzo i sosem czosnkowym

RYBY (2 DO WYBORU)

- śledź w śmietanie
- śledź w oleju
- śledź zielony w karmelowej zalewie
- klopsy rybne
- ryba po grecku

DODATKOWE POZYCJE DO ZIMNEJ PŁYTY (ZA DODATKOWĄ DOPLATĄ)

- schab z wędzonymi owocami
- półmisek ryb wędzonych (łosoś, ryba maślana, pstrąg, mus z makreli)
- łosoś pieczony z cytrusowym winegret

- plastry marynowanego łososia z musem ziołowym
- szynka konserwowa z musem chrzanowym w galarecie
- mus z wątróbek drobiowych z konfiturą z czerwonej cebuli
- pasztet pieczony z sosem cumberland
- strucla warzywna
- słone ciasteczka ze szpinakiem, serem gorgonzola i orzechami włoskimi
- sakiewki z ciasta kruchego z nadzieniem z pieczarek
- warzywa faszerowane (papryka, kapusta, cebula) z sosem pomidorowym – na gorąco
- frankfurterki – na gorąco
- różki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
- pacuszki z jajkiem w koszulce zawiniętym w szynkę parmeńską
- befszyk tatarski z żółtkiem, ogórkiem konserwowym, cebulką i grzybkami
- melon z szynką parmeńską

I KOLACJA

- zupa serowa z grzanką
- żurek z jajkiem
- barszcz z krokietem lub pasztecikiem
- flaczki
- krem z pieczarek z grzanką
- krem brokułowy z prażonymi migdałami
- krem z białych warzyw
- bogracz
- strogonow