

PROPOZYCJA MENU

OBIAD

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem jajecznym

Tradycyjny schabowy panierowany

Stożek wieprzowy w panierce sezamowej z serem i pieczarkami

Roladki drobiowe z serem i brokułem w panierce kukurydzianej

Kotlet de'volaille

Zrazy wołowe z boczkiem, ogórkiem i cebulą w sosie pieczeniowo –
musztardowym z chrustem z boczniaka z kluskami śląskimi

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Orientalna surówka z czerwonej kapusty z granatem i sezamem

Surówka colesław (z białej kapusty)

Fasolka szparagowa z talarkami z marchewki

KOLACJA I

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym na plackach ziemniaczanych z salsą meksykańską

TORT

KOLACJA II

Żeberka w sosie Jack Daniel's / kurczaki a'la KFC z księżycami ziemniaczanymi
i sałatką lodową z pieczoną kukurydzą i popcornem

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z pizzą z pieczarkami i mozzarellą

ZIMNE PRZYSTAWKI

Mini burgery | szarpany kurczakiem bbq

Quesadilla – tortilla | mozzarella | kurczak pomidory suszone | pieczarki | papryczki jalapeno

Cukiniowe placuszki | wędzony łosoś | sos tatarski

Carpaccio z buraka | ser sałatkowy orzechy włoskie w miodzie | dressing musztarda-miód

Koperty schabowe sous vide | pasta jajeczno-chrzanowa

Śledź po kaszubsku czerwona marynowana cebula | suszone śliwki

Sajgonki | kurczak | warzywa | sos hoisin

Menu na przyjęcie precyzujemy wspólnie, podczas spotkania
około 2 tygodnie przed przyjęciem.

@restauracja_avocado