



CATERING

NASZA KUCHNIA W TWOIM DOMU



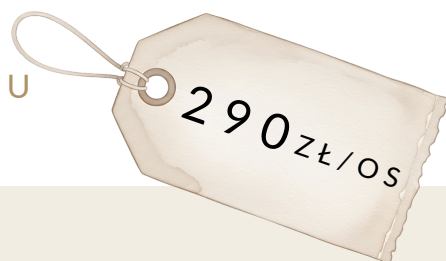
ZŁOTA ŁANIA WIARTEL
RESORT & SPA



CATERING

NASZA KUCHNIA W TWOIM DOMU

PRZYJMUJEMY ZAMÓWIENIA DLA MIN. 4 OSÓB
ZŁÓŻ ZAMÓWIENIE 3 DNI PRZED PLANOWANYM ODBIOREM
ODBIÓR OSOBISTY



PRZYSTAWKI Cztery do wyboru

- Śledź w dwóch odstonach: w śmietanie z cebulką oraz w oliwie ze świeżym koperkiem
- Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem
- Rolada szpinakowa z szynką i sosem chrzanowym
- Mini rogaliki z ciasta francuskiego z serkiem śmietanowym, rukolą i łososiem wędzonym 2szt/os
- Tortilla z kurczakiem, mango, kolendrą i salsą meks.
- Pieczona karkówka, sos chrzanowy
- Pasztet mięsny, sos żurawinowy
- Pieczona roladka z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami, salsa pomidorowa
- Deska mięs, chrzan, musztarda, suszone pomidory
- Sous-vide z piersi kaczki w sosie malinowo-rozmarynowym - dopłata 10zł/os

SALATKI Dwie do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta, rukola, orzechy włoskie, dressing malinowy
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z gruszką, pomarańczą, serem pleśniowym i orzechami włoskimi
- Sałatka grecka z pomidorkami cherry, oliwkami i chrupiącym grissini
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i oliwą ziołową

DESERY Dwa do wyboru

- Sernik z białą czekoladą
- Beza z kremem mascarpone i markując
- Ciasto karmelowe
- Szarlotka na kruchym cieście

ZUPY Jedna do wyboru

- Żurek na zakwasie, gotowany na wędzonce, z białą kiełbasą i jajkiem
- Meksykańska zupa z czerwoną fasolą
- Krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa, prażone ziarna słonecznika
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem z mięsem
- Storgonow wołowy - dopłata 10zł/os

DANIA GŁÓWNE Dwa do wyboru

- Pieczona polędwiczka wieprzowa w mchu z pietruszki na sosie morelowym z zielonym pieprzem
- Kaczka pieczona z jabłkiem i majerankiem w sosie malinowym
- Rolada z kurczaka faszerowana musem brokułowo-serowym w sosie cebulowym
- Pieczona karkówka w sosie demi glace podana z pieczonymi warzywami
- Tradycyjne zrazy z boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i musztardą
- Kartacze z mięsem okraszone boczkiem z cebulą
- Policzek wołowy podany na aksamitnym puree ziemniaczano - maślanym z sosem jagnięcym demi glace i pieczonym burakiem z rozmarynem - dopłata 15 zł/os

Dodatki - dwa do wyboru

- Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem
- Kopytka buraczane i pieczona cukinia
- Puree ziemniaczane, marchew w emulsji maślanej z tymiankiem
- Warzywa grillowane



WIARTEL 2



RECEPCJA@ZLOTALANIA.PL



698652246