



C O L U M B U S

MENU BANKIETOWE

Obiad:

Przystawka:

Vitello - plasterki schabu w sosie tuńczykowo-kaparowym
Tatar z łososia
Carpaccio
Carpaccio z łososia
Camembert z żurawinami
Szparagi w szynce (sezonowo)
Łosoś z avocado

Zupa:

Rosół królewski albo z makaronem
Zupa orzechowa albo pomidorowa z tiftelami
Krem z pomidorów albo pietruszki albo pieczarek
Krem z borowików
Zupa rybna
Żurek

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym albo z zielonego pieprzu
Pieczony halibut
Wołowe zrazy zawijane
Juki myśliwskie (schab faszerowany w sosie myśliwskim)
Karkówka w sosie pieczeniowym

Kotlet de volaille

Roladki wieprzowe ze szpinakiem

Roladki z cukinią i papryką w sosie tymiankowym

Dania główne podajemy z ziemniakami z wody albo pieczonymi, puree, kuleczkami francuskimi, talarkami albo frytkami. Każde z dań serwowane jest z wykwintnym garnie lub warzywami z wody - fasolką szparagową, brokułami...

Deser:

Lody z gorącym sosem malinowym

Panna cotta

Lody z owocami i bitą śmietaną

Tiramisu

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

Sorbet

Creme brulee

Gorące dania:

Szynka płonąca

Boeuf Strogonow

Pieczone udka lub skrzydełka kurczaka

Pierś drobiowa w sosie borowikowym

Pierś drobiowa nadziewana papryką

Kurczak pieczony w miodzie z sezamem

Bigos z białą kiełbasą

Zrazy zawijane ze schabu

Barszcz czysty z pasztecikiem albo krokietkiem albo kołdunami

Zupa gulaszowa (ewentualnie serwowana w chlebie)

Żurek z jajkiem i kiełbasą (ewentualnie serwowany w chlebie)

Flaki

Każde z dań wyliczonych, jako główne danie obiadowe, może również zostać podane, jako danie gorące w trakcie przyjęcia.

Zimne przekąski podane na półmiskach lub w formie bufetu:

Mięsa pieczone (karkówka, schab ze śliwkami, schab z morelami, faszerowany boczek)

Kotleciki mielone

Pieczona pierś z indyka nadziewana figami i morelami

Roladki z kurczaka (ewentualnie z ziarnami zielonego pieprzu)

Pasztety domowe w dwóch smakach z żurawinami

Galaretki drobiowe

Galantyna drobiowa (ewentualnie z pistacjami) albo rybna

Ryby wędzone: pstrąg albo łosoś albo węgorz

Ryby w galarecie: pstrąg albo szczupak albo sandacz albo karp

Ryby po grecku

Marynowany łosoś o delikatnej winnej nucie

Śledziki – fantazja w trzech smakach

Sałatka Columbus (liście różnorodnych sałat z kawałkami grillowanego, wyraziście przyprawionego kurczaka, prażonymi orzechami pistacjowymi i laskowymi, szpinakiem, cebulką dymką, pomidorami grillowanymi, mango i awokado)

Sałatka rustykalna (oparta na rucoli z dodatkiem malin, orzechów włoskich i sera feta)

Sałatka szefa kuchni (kompozycja sałat z melonem, cukinią i grillowanym bekonem)

Sałatka Di Tono (nadmorski specjał - sałata lodowa z tuńczykiem, kaparami i cebulą)

Klasyczna sałatka jarzynowa (prawdziwie domowa sałatka z ziemniaków, marchewki, pietruszki, selera z jabłkami, groszkiem, ogórkami kiszonymi, jajkami i majonezem)

Sałatka grecka (klasyka gatunku - sałata lodowa z serem feta, oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkami i cebulą)

Sałatka primavera z nowalijek (lekka, wiosenna sałatka ze szczypiorkiem, rzodkiewką i pomidorami)

Sałatka Arcadius (sałatka na bazie cukinii z serem feta i pomidorami)

Sałatka Caprese (światowy przebój z pomidorów i mozzarelli z bazylią)

Sałatka z owocami (na słodką nutę - sałata lodowa z dodatkiem bananów, winogron, kiwi i grapefruitów)

Jajka w majonezie, jajka w sosie tatarskim

Deska zdobionych serów

Tartinki – zdobne kanapeczki

Garniec smalcu podawany z dodatkami i swojskim pieczywem

Komponując menu wybieramy z dań obiadowych po jednym (przystawka, zupa, danie główne, deser) do serwowania w trakcie bankietu. Prócz tego w trakcie przyjęcia podamy uprzednio wybrane 2 gorące dania. Podobnie z zimnymi przekąskami – prosimy wytypować 7 szt. spośród naszych propozycji.

Ponadto, jeżeli Państwa zamiarem jest wzbogacenie menu lub podanie dodatkowych dań – jesteśmy otwarci na sugestie, propozycje....

Serdecznie zapraszam,
Szef Kuchni Columbusa