

6 BAL GDAŃSKI 8 lutego 2020

Zupa

Krem z karotki z imbirem i pomarańczą

Danie główne

Stek z karkówki z sosem cocktailowym,
kluseczkami śląskimi i fasolką

Deser

Mus tiramisu z czekoladą i serkiem mascarpone
Mandarynki

Przekąski zimne

Galantyna z kaczki z wędzoną śliwką

Szynka gotowana ze szparagiem
i musem chrzanowym

Rolls z musem paprykowym i ziołami z sezamem

Tymbalik z ryb białych z warzywami

Rewia serów z winogronem na szpadce

Jajko z musem twarogowym i koperkiem

Wybór pieczywa

Przekąski deserowe

Rogaliki nadziewane belgijską czekoladą
i skórką pomarańczową

Napoje gorące i zimne

Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego
i ciśnieniowych / 1 porcja

Herbata /czarna, owocowa, zielona / 1 porcja

Cukier biały i brązowy, cytryna

Mleko z dzbanków

Woda mineralna / 0,33 ml

OPCJA DLA WEGETARIAN

Zupa

Krem z pomidorów pelati

Danie główne

Słupki grillowanych warzyw owinięte cukinią
na sosie arabiatta, opiekane ziemniaki,
blanszowane warzywa

Deser

Deser (serwowany na danym balu
dla wszystkich gości)
Mandarynki

Przekąski

Mus łososiowy ze świeżym koperkiem
na jajku

Rewia serów podana z winogronem

Tatar z suszonych pomidorów z cukinią
na bagietce

Hummus z suszonym pomidorem na bagietce

Capreze z pomidorem i mozzarellą oraz bazylią

Bagietki pszenne i wieloziarniste

Napoje gorące i zimne

Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego
i ciśnieniowych / 1 porcja

Herbata /czarna, owocowa, zielona / 1 porcja

Cukier biały i brązowy, cytryna

Mleko z dzbanków

Woda mineralna / 0,33 ml