

8 BAL GDAŃSKI 22 lutego 2020

Zupa

Krem z pieczarek z grzankami ziołowymi

Danie główne

Pierś z drobiu przekładana pomidorami, zapiekana mozzarellą, ziemniaki, warzywa blanszowane

Deser

Mus waniliowy z owocami leśnymi

Mandarynki

Przekąski zimne

Polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem

Babeczka cocktailowa z kurczakiem i musem z papryczką jalapeno

Indyk pieczony z żurawinowym crème fraiche

Mus z wędzonym łososiem na połówce jajka

Hummus z suszonym pomidorem na bagietce

Jajko owinięte szynką z musem chrzanowo-majonezowym

Wybór pieczywa

Przekąski deserowe

Faworki oprószone cukrem pudrem

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