

## Menu Cateringowe

### Restauracja Aplauz

Tel. 32/360-76-10; 608-515-320

e- mail : restauracja@restauracjaaplauz.pl

#### Info :

Drogi Kliencie :

Restauracja Aplauz wychodząc na przeciw oczekiwaniom klienta stworzyła n/w menu na wszelkiego rodzaju cateringi domowe i firmowe.

Z pośród wielu wymienionych pozycji dajemy Państwu możliwość skomponowania własnego menu, lub służymy fachową pomocą w zakresie ustalenia danej imprezy. Konsultacje oraz wycena waszej imprezy- jest bezpłatna i odbywa się indywidualnie w restauracji, lub drogą e-mail. Jesteśmy w stanie dopasować się do potrzeb i możliwości finansowych każdego klienta. Gwarantujemy najwyższy poziom naszych usług przy konkurencyjnych cenach.

#### Zupy :

- Bulion wołowy
- Rosół z makaronem domowym
- Rosół z makaronem domowym z kawałkami kurczaka
- Barszcz czerwony czysty
- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
- Żurek staropolski z jajkiem
- Kwaśnica z żebrem
- Zalewajka zbójnicka
- Krem brokułowy z różyczką łososia wędzonego
- Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych jarzyn z grzankami ziołowymi

- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Czosnkowa z grzankami ziołowymi
- Toskańska zupa pomidorowa
- Serowa z kawałkami pomidora i szynki
- Barszcz biały z ziemniakami i białą kielbasą
- Minestrone
- Królewska zupa z borowików
- Zupa Królowa Jesieni – Krem z grzybów leśnych

## Przystawki :

- Smażony Camembert podany z sosem żurawinowym i marynowaną gruszką
- Grillowany oscypek serwowany z borówką
- Marynowany ser feta podany na mixie sałat z sosem winegret
- Grawlax z łososia norweskiego podany z roszponką
- Koktajl z krewetek
- Carpaccio wołowe ze struganym parmezanem
- Borowiki duszone w śmietanie i białym winie

## Dania główne :

- Rolada Śląska w sosie własnym
- Roladka wieprzowa w sosie śmietanowym
- kotlet schabowy z zasmażaną kapustą
- Schab ze smażonymi pieczarkami
- Schabowy po polsku ( pieczarka, cebula, boczek)
- Schabowy po bolońsku zapiekany serem
- Schabowy po hawajsku z ananasem zapiekany serem
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorkiem i serem mozarellą
- Roladka drobiowa faszerowana szynką skąpana w sosie szpinakowym
- Sakwa drobiowa faszerowana pomidorkami sechi i serem
- indyk panierowany w migdałach z sosem śliwkowym
- Rolowana pieczeń z indyka faszerowana szpinakiem w sosie borowikowym
- Pieczeń z karczku w sosie myśliwskim

- Pieczeń ze schabu faszerowana wędzonym boczkiem w sosie pieczeniowym
- Roladka cielęca nadziewana podgrzybkami w sosie własnym
- Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu
- Stek faszerowany serem Dor `blue
- Sztufada wołowa w sosie chrzanowym
- Grillowane fileciki z polędwiczki wieprzowej podane na sosie musztardowym
- Polędwiczka z rusztu faszerowana szparagami w sosie cumberland
- Szpikowane udo z kurczaka zapiekane z serem
- Skrzydełka po meksykańsku
- Kaczka bar babi w sosie żurawinowo- jabłkowym
- Golonka po bawarsku
- Giczka cielęca na sosie z czerwonej fasoli
- Gulasz z dzika z borowikami
- Szaszłyk z indyka serwowany z dipem czosnkowym
- Pstrąg pieczony z maselkiem czosnkowym
- Stek z łososia podany z sosem z zielonego ogórka
- Sola w czosnkowej panierce
- Dorsz zapiekany ze szpinakiem i serem mozzarełą
- Okoń nilowy smażony w migdałach
- Camembert smażony w cieście piwnym

## Desery :

- Szarlotka na gorąco z gałką lodów i bitą śmietaną
- Sernik podany z gorącym musem malinowym
- Puchar lodów (3 rodzaje) z owocami, bitą śmietaną, sosem czekoladowym
- Naleśnik nadziewany fuzeliną truskawkową z bitą śmietaną i gałką lodów
- Tiramisu
- Sałatka z świeżych owoców z adwokatem
- Nugat orzechowy z miodem lipowym i gorącymi malinami

## Gorące kolacje:

- Bogracz

- Ragout
- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
- Bigos staropolski
- Flaki
- Płonące frankfurterki
- Żurek staropolski zapiekany w chleбку

## Kolacje serwowane na sali przy gościach :

(forma ciepłej kolacji okolicznościowej porcjowana na oczach klienta)

- Flambirowany (podpalany)udziec wieprzowy podany z pieczonymi ziemniakami w mundurkach i zasmażaną kapustą
- Nadziewane pieczone prosię (nadzienie według życzenia klienta plus dodatki)
- Dzik faszerowany (nadzienie według życzenia klienta plus dodatki)
- Indyk faszerowany z gorącym sosem żurawinowym z pieczonymi ziemniakami zawijanymi boczkiem
- Gicz wołowa w asyście ognia skąpana w sosie bawarskim podana z czosnkowymi ziemniakami zapiekanymi w folii
- Zimna zakąska – dwu metrowy pieczony łosoś norweski serwowany na lustrze z delikatnym dipem krewetkowym
- Kaczka duszona w sosie pomarańczowo – miętowym
- Kaczka po senatorsku
- Kaczka podawana na sosie z prażonych jabłek
- Kaczka a`la Aplauz

## Dodatki :

- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane
- Wegessy z boczkiem i cebulką
- Talarki ziemniaczane
- Roesti ziemniaczane
- Ryż jaśminowy

- Kasza gryczana

- Kluski śląskie

- Frytki

- Ziemniaki gratini zapiekane z parmezanem

- Pieczywo

- Masło

- Musztarda, chrzan, ketchup, sos czosnkowy

- Patera owoców

- Ciasto 3 rodzaje – do uzgodnienia z klientem

- Risotto z warzywami

- Bukiet surówek (3 rodzaje )

- Modra kapusta

- Kapusta zasmażana

- Brokuły parowane

- Bukiet jarzyn

- Warzywa z patelni

## Zimne przekąski :

(podawane na paterach lub w formie bufetu szwedzkiego )

- Półmisek mięs pieczonych ( 3 rodzaje ) lub więcej (wg. zamówienia klienta)

- Półmisek wędlin ( 3 rodzaje ) lub więcej (wg. zamówienia klienta)

- Półmisek serów żółtych i pleśniowych (3 rodzaje) (wg. zamówienia klienta)

- Decha swojskich pasztetów

- Sałatka grecka z serem feta

- Sałatka z tuńczyka z dipem czosnkowym

- Sałatka z wędzonym kurczakiem

- Sałatka jarzynowa

- Sałatka makaronowa z szynką i czosnkiem

- Sałatka z melonem i dojrzałą szynką parmeńską

- Sałatka nicejska z pomidorów i czerwonej cebuli

- Śledź w oleju

- Śledź w śmietanie aromatyzowanym tymiankiem
- Śledź po królewsku
- Salsa śledziowa 3 kolory
- Śledź a`la Bismarck
- Tymbaliki drobiowe
- Szparagi zawijane w szynce w delikatnym auszpiku
- Różyczki szynkowe z nadzieniem chrzanowym muśnięte malagą
- Jaja w majonezie
- Jaja w sosie tatarskim
- Jaja faszerowane pastą tuńczykową
- Jaja faszerowane łososiem norweskim okraszane kawiozem
- Jaja faszerowane musem pieczarkowym
- Pickle 3 rodzaje
- Pomidorki z cebulką i zaprawą octową
- Talerz warzyw sezonowych (sałata, ogórek, pomidor, papryka)
- Grzybki marynowane
- Ryba po grecku
- Sałatka fruti` di Mare
- Brokuły smażone w cieście piwno-curry
- Smażone śliwki zawinięte boczkiem
- Galantyna z kurczaka w delikatnym auszpiku
- Melon zawinięty w dojrzałej szynce
- Tartinki bankietowe ( 3 rodzaje )
- Sałatka z gyrosem i tzacykami