

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Restauracja Aplauz

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

e- mail : restauracja@restauracjaaplauz.pl

PROPOZYCJA I – Menu 85,-/ osoba

Danie główne:

Rosół z makaronem

Rolada śląska w sosie własnym (75%)

Sakwa drobiowa faszerowana pomidorkami sechi i serem (75%)

Kluski śląskie

Dufinki

Surówki:

- Czerwona kapusta
- Kapusta zasmażana
- Marchew z chrzanem

Deser:

Kompozycja lodowa z bita śmietaną w polewie

Patera owoców

Zimna płyta:

Półmisek mięs pieczonych

- Aromatyczny karczek
- Indyk z morelą

- Schab peklowany

Półmisek wykwintnych serów żółtych i pleśniowych (3 rodzaje)

Decha swojskich pasztetów

Aksamitna sałatka z wędzonym kurczakiem

Sałatka z melonem i szynką

Śledź w śmietanie aromatyzowany tymiankiem ½ porcji

Salsa śledziowa 3 kolory ½ porcji

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pikle 3 rodzaje

Pieczyno i masło

Napoje:

Kawa, herbata

bez

ograniczeń

Woda, sok

po 0,5 l/osoba

PROPOZYCJA II- Menu 90,-/ osoba

Danie główne:

Aksamitny krem z borowików z kluseczkami

Roladka wieprzowa w sosie śmietanowym (75%)

Kieszka drobiowa po wiejsku (z boczkiem i z cebulką) (75%)

Kopytka

Ziemniaki zapiekane z parmezanem

Surówki:

- Bukiet warzyw
- Seler z rodzynkami

- Kolesław

Deser:

Ciasto 2 porcje/osoba

Patera owoców

Zimna płyta:

Półmisek mięs pieczonych

- Schab z warzywami
- Indyk w chrzanowej skórce
- Rolowany boczek w chrupiącej skórce

Mini koreczki serowe (3 rodzaje)

Półmisek wędlin (3 rodzaje)

Sałatka gyrosowa w sosie czosnkowym

Sałatka jarzynowa na sposób polski

Śledź w oleju ½ porcji

Śledź po królewsku ½ porcji

Naleśnikowe roladki z łososiem

Ruloniki szynkowe z musem chrzanowym ½ porcji

Zawijańce góralskie z żurawiną i oscypkiem ½ porcji

Jaja faszerowane pastą tuńczykową

Pikle 3 rodzaje

Pieczywo i masło

Napoje:

Kawa, herbata

bez

ograniczeń

Woda, sok

po 0,5 l/osoba

Tort dodatkowo płatny