

PRZYJĘCIE WESELNE

Restauracja Aplauz

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

e- mail : restauracja@restauracjaaplauz.pl

MENU 180,-/ OSOBA

Powitanie chlebem i solą oraz winem musującym – gratis!

Zupy (do wyboru 1 propozycja) :

- Bulion wołowy
- Rosół z makaronem domowym
- Rosół z makaronem domowym z kawałkami kurczaka
- Aksamitny krem z groszku z groszkiem ptysiowym
- Francuski krem cebulowy z grzaneczkami
- Krem z pomidorowy z kluseczkami i śmietaną
- Krem z borowików z kluseczkami

Danie główne (do wyboru 3 propozycje – 2 porcje/ osoba) :

- Sztufada wołowa w sosie chrzanowym
- Polędwiczka z rusztu faszerowana szparagami
- Rolada śląska w sosie własnym
- Wykwintne polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- Schabowy po polsku (pieczarka, cebula, boczek)

- Grillowane fileciki z polędwiczki wieprzowej podane na sosie musztardowym
- Filet drobiowy w migdałach
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorkiem i serem mozzarella
- Roladka drobiowa faszerowana szynką skąpana w sosie szpinakowym
- Koperta drobiowa po królewsku z pieczarkami i serem
- Kieszka drobiowa po wiejsku z boczkiem, pieczarkami oraz cebulką

Dodatki (do wyboru 3 propozycje) :

- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane
- Dufinki ziemniaczane
- Frytki
- Wegessy
- Kluski śląskie
- Ryż z przyprawami

Surówki (do wyboru 3 propozycje):

- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Kolesław z białej kapusty
- Marchew z chrzanem
- Seler z rodzynekami

- Bukiet warzyw gotowanych

Deser (do wyboru 1 propozycja):

- Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną, sosem czekoladowym
- Lody z nutą adwokata oraz bakaliami
- Szarlotka na ciepło z gałką lodu otulona polewą
- Tiramisu

Zimna płyta (do wyboru 7 propozycji):

- Schab ze śliwką
- Schab peklowany
- Schab z warzywami
- Schab po sztygarsku
- Indyk z morelą
- Indyk w skórce chrzanowej
- Indyk z jajeczkiem
- Aromatyczny karczek
- Boczek rolowany
- Szyńka wiejska
- Salami
- Kabanosy
- Pasztet swojski

Zakąski (do wyboru 7 propozycji):

- Ruloniki szynkowe musem chrzanowym

- Szparagi zawijane w szynce w delikatnym auszpiku
- Zawijańce góralskie z żurawiną i oscypkiem
- Tymbaliki drobiowe
- Jaja w sosie tatarskim
- Jaja faszerowane pastą tuńczykową
- Jaja faszerowane musem pieczarkowym
- Jaja faszerowane łososiem norweskim okraszane kawiozem
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie aromatyzowanym tymiankiem
- Śledź po królewsku
- Salsa śledziowa 3 kolory
- Ryba po grecku
- Pstrąg w galarecie
- Naleśnikowe roladki z łososiem
- Deska wykwinnych serów
- Koreczki serowe
- Śliwki zapiekane w boczku
- Pieczarki panierowane podane z sosem „1000 wysp”
- Pikle (ogórek konserwowy, papryka konserwowa, pieczarki konserwowe)

Sałatka (do wyboru 3 propozycje):

- Sałatka grecka z serem feta

- Sałatka z tuńczyka z dipem czosnkowym
- Sałatka alpejska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka bolonese z pomidorów i czerwonej cebuli
- Sałatka gyrosowa z filetem drobiowym i dipem czosnkowym
- Sałatka makaronowa z szynką i czosnkiem
- Sałatka z melonem i dojrzałą szynką parmeńską

Gorąca kolacja (do wyboru 3 propozycje):

- Zupa meksykańska z pieczywem czosnkowym
- Bogracz z kluseczkami
- Strogonoff
- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem francuskim
- Żurek z frankfurterką
- Filet drobiowy panierowany (ziemniaki opiekane, surówka)
- Kotlet de´ volay (dufinki, surówka)
- Pieczeń wieprzowa (kopytka, surówka)
- Udko pieczone (frytki, surówka)

Dodatkowo:

Pieczywo i masło

Ciasta 3 porcje/ osoba

Patera owoców

Napoje:

Kawa, herbata

bez ograniczeń

Woda, sok owocowy

po 1 l/ osoba

Dodatkowo płatny:

Tort