

Catering Świąteczny

2015

Na Zimno:

- Szczupak faszerowany w całości w glazurze z auszpiku
- Śledź z cebulką w koperkowym pesto
- Śledź po cygańsku z rodzynkami i migdałami
- Strudel rybny z brokułami
- Tarta z wędzonym łososiem, szpinakiem i fetą
- Szczupak w zalewie octowej
- Jajka faszerowane musem z wędzonego pstrąga
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonych buraków z granatem i słonecznikiem
- Sałatka ziemniaczana z piklami w sosie musztardowym
- Pâté z kurzych wątróbek z koniakiem
- Pieczeń rzymska z podgrzybkami i tymiankiem
- Boczek pieczony w majeranku z sosem chrzanowym
- Rolowana pierś indycza z morelami w galarecie
- Karkówka pieczona w czosnku i rozmarynie
- Kluski z makiem

Na Gorąco:

- Tradycyjny barszcz czerwony
- Krem z grzybów leśnych
- Paszteciki z grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Wigilijna kapusta z grzybami doprawiona wędzoną śliwką
- Karp smażony na duszonych warzywach z rodzynkami i migdałami
- Łosoś zapieczony w cieście francuskim ze szpinakiem
- Szczupak w sosie z szyjek rakowych
- Pierś indyka w sosie żurawinowym z kardamonem
- Konfitowane nogi kaczki w pomarańczach
- Pierogi z gęsi
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Pierś kurczaka zapieczona w sosie porowym z mozzarellą

Ciasto:

- * Sernik Wiedeński
- * Szarlotka z kruszonką
- * Ciasto marchewkowe z kremem philadelphia



Szczegóły w restauracji **AROMA** tel. 794 63 34 34

