

MENU

ZUPY

1. rosół z makaronem
2. zupa żurek na podgrzybkach
3. zupa gulaszowa
4. flaki
5. zupa grzybowa z borowikami
6. zupa krem z młodych buraczków z dodatkiem botwiny
7. zupa krem pomidorowy z bazylią
8. zupa krem z białych jarzyn z chrupiącym beconem
9. zupa krem z dyni z mleczkiem kokosowym
10. zupa krem z porów z oliwą z suszonych pomidorów

DANIA GŁÓWNE

1. pierś kurczaka w parmezie
2. tradycyjny kotlet schabowy
3. pierś kurczaka faszerowana serem mozzarellą- sos figowy
4. udo kaczki pieczone, podane z sosem jabłkowo-porzeczkowym
5. zrazy ze schabu wieprzowego nadziewane warzywami, bekonem- sos własny

Sala Bankietowa Błanka

6. udziec z indyka z sosem pomidorowo-paprykowym
7. perliczka faszerowana- sos morelowy
8. karkówka pieczona w ziołach, sos z masłaków
9. polędwiczka wieprzowa pieczona w niskiej temp. owinięta bekonem, sos kremowy z dodatkiem zielonego pieprzu
10. policzek wołowy w sosie z czerwonego wina z warzywami
11. dorsz w cieście piwnym, sos tatarski
12. sum w łusce ziemniaczanej, sos z białej cebuli
13. łosoś z pesto i pomidorkami cherry
14. sandacz, sos porowy
15. owoce morza- kalmary, małże, krewetki- sos z mleczka kokosowego

DODATKI

1. ziemniaki pieczone- części
2. ziemniaki puree
3. kopytka
4. kasza bulgur
5. pęczotto z warzywami
6. risotto z grzybami
7. kluski śląskie

PRZEKĄSKI

1. jaja faszerowane musem pieczarkowym
2. tatar wołowy z piklami
3. tatar z łososia z ogórkiem zielonym, kaparami, szczypiorkiem, suszonymi pomidorami
4. polędwiczka wieprzowa z musem z tuńczyka Vitello Tonnato
5. polędwiczka wieprzowa faszerowana musem chrzanowym pod galaretą
6. carpaccio pierś kaczki z pomarańczą, chutney z ananasa na rukoli
7. tymbaliki z ozorków
8. tymbaliki z suma
9. tortilla z warzywami, mozzarellą, kurczakiem
10. roladki ze szpinaku z łososiem wędzonym
11. roladki z ciasta francuskiego z szynką, szparagami i suszonymi pomidorami
12. mix serów cocktailowych
13. pstrąg faszerowany łososiem
14. rosti ziemniaczane z łososiem wędzonym i twarogiem
15. bruschetta z pieczoną papryką lub tapenadą z czarnych oliwek lub zielonych oliwek i karczochów
16. pieczone mięsa i wędliny dojrzewające
17. sałatka cezarska
18. sałatka z selera naciowego, kurczaka wędzonego i papryki z sosem cytrusowym

Sala Bankietowa Blanka

19. sałatka z kalafiozem, karczochami, oliwkami, papryką, groszkiem zielonym, cukinią
20. sałatka makaronowa z pesto z grillowaną cukinią i suszonymi pomidorami
21. sałata z pieczoną papryką, pomidorkami cherry, ser parmezan, sos balsamico
22. sałatka z pieczoną gruszką, orzechami, serem wędzonym
23. mix sałatek (z czerwonej kapusty, białej kapusty, mizeria)
24. śledź matias w sosie tatarskim
25. nuggetsy z kurczaka s sosem czosnkowym

DESERY

1. ptysie z musem śmietankowym
2. domowy sernik
3. sernik z musem białej czekolady
4. brownie czekoladowe
5. mus z mango
6. mus z czarnych porzeczek
7. mus białej czekolady z cytrusami i malinami
8. mus pistacjowy
9. tiramisu
10. ciasto marchewkowe z kremem serowym
11. beza z kremem mascarpone z konfiturą morelową
12. panna cotta
13. creme brulee
14. owoce sezonowe

NAPOJE

1. napoje gazowane
2. napoje niegazowane
3. soki
4. kawa
5. herbata

Radzymin, ul. Wołomińska 16

tel. 691-053-503

rezerwacja@salablanka.pl