



Kozigród.pl

Menu Grupowe – LUX

jesień/zima 2011/2012

ZESTAW 1

Bulion borowikowy z łazankami
Kaszubska zupa brukwiowa
Sałatka Cesar
Sałatka grecka
Filet z pstrąga wędzonego z sosem
Jajko w sosie tatarskim
Pieczywo, marynaty, masło
Pieczona łopatka w sosie borowikowym
Zapiekaną filetem z pstrąga w sosie śmietanowym
Kurczak w sosie tika masala
Ryż, ziemniaki, surówki
Ciasta

ZESTAW 3

Zupa ogórkowa
Krem z dyni
Sałatka z tuńczykiem
Sałatka z mozzarellą
Rolada z łososia wędzonego
Paszтет z dziczyzny
Pieczywo, marynaty, masło
Filet z dorsza duszony z sosie ziołowym
Sznycelki z indyka
Zrazy z karkówki w sosie myśliwskim
Kasza, frytki, surówki
Ciasta

ZESTAW 2

Zupa chrzanowa
Krem z papryki i pomidorów
Sałatka z wędzonym pstrągiem
Sałatka farmera
Pieczone mięsa na zimno z sosem chrzanowym
Marynowany łosoś z sosem musztardowym
Pieczywo, marynaty, masło smakowe
Wołowina duszona z borowikami
Kurczak po myśliwsku
Sola w sosie cytrynowym
Ziemniaki, makaron z warzywami, surówki
Ciasta

ZESTAW 4

Zupa jarzynowa
Żurek z jajkiem
Sałatka z wołowiną
Sałatka jarzynowa
Śledź trzy smaki
Tatar wołowy
Pieczywo, marynaty, masło czosnkowe
Filet z okonia z sosem podgrzybkowym
Schab duszony ze śliwkami
Rolada z perliczki z darami lasu
Ziemniaki, ryż, surówki
Ciasta