

BAL ABSOLWENTÓW GFKM



07.02.2020, godz. 20.00

MENU

POWITANIE KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w cytrynie i limonce
z zielonym pieprzem i czerwoną cebulką,
z domowym pieczywem / masłem

ZUPA

Krem z kury z kawałkami kurczaka, trawą
cytrynową i mleczkiem kokosowym

DANIE GŁÓWNE

Sakiewka schabowa z farszem serowo-boczkowo-
porowym na sosie kurkowym
z ziemniakami i bukietem gorących warzyw
z klarowanym masłem i prażonymi płatkami
migdałów

ZAKĄSKA GORĄCA PO PÓLNOCY

/ bufet /

Strogonow wieprzowy z pieczarkami

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Kaczka pieczona z jabłkami glazurowanymi na
musie z gruszek

Terina rybna na sosie cytrynowym z ziołami

Kurczak faszzerowany pomidorami suszonymi z
kremowym serkiem

Roladki z pstrąga z farszem porowym

Carpaccio ze śledzia na salsie cebulowej

Planches wędlin i serów wykwintnych

Pieczywo domowe z masłem

SALAŃKI

Sałatka ogrodowa z bukietem sałat
i dresingiem ziołowym

Sałatka z łososia grillowanego na bukiecie sałat z
kaparami i limonką

BUFET DESEROWY

Mini bankietówki

Mus waniliowy / czekoladowy z frużeliną wiśniową

Lemoniady smakowe

Kawa / herbata

Kieliszek wina

