



Wigilia firmowa w biurze? 🌲
Świąteczne spotkanie w gronie przyjaciół?
Chcesz zaskoczyć swoich bliskich wyjątkowymi smakami?

PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO 2020

PRZYSTAWKI ZIMNE :

śledź z cebulą + jabłko w sosie śmietanowym

śledź z diamentami z pomarańczy + czerwona cebula + rukola

śledź w sosie tataraskim

vol an vent z pieczonymi grzybami z kremem truflowym + kozi ser

ryba po grecku

chrust ziemniaczany z wędzonym łososiem + kwaśna śmietana + koperek

choinka antipastii- salami napoli + szynka parmeńska + ser grana padano + suszone pomidory
+ marynowane zielone oliwki + marynowane karczochy + ser mozzarella z pesto bazyliowym

+ **marynaty polskiego stołu**

pieczywo / masło

SALATKI:

sałatka z pieczonym indykiem + gorgonzolą + suszona żurawina + orzechy włoskie + rukola +
roszponka + sos balsamiczny

sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem + pomidorki cherry + kapary + jajko + czerwona cebula

+ **carpaccio z marynowanego buraka z serem feta** + prażone pestki dyni + rukola
sos miodowy z kuminem

+ **sałatka jarzynowa**

ZUPA

(do wyboru) :

barszcz czerwony (z pasztecikami grzybowymi z ciasta francuskiego)

zupa grzybowa z łazankami



DANIA GORĄCE
(do wyboru):

pierogi z kapustą i grzybami

pierś z kaczki w sosie balsamicznym z marynowanymi cebulkami perlistymi + puree

ziemniaczane z gorgonzolą

ravioli z borowikami w sosie maślano -rozmarynowym

lasagna z grzybami leśnymi + kozi ser + szpinak

łosoś w sosie pomarańczowo – rozmarynowym z brązowym ryżem + szpinak

+ diamenty z pomarańczy + czerwona cebula + roszonek

DESER:

beza z owocami leśnymi + serek mascarpone

domowy sernik z białej czekolady

Koszt od osoby to 119 pln

Zapraszamy do składania zapytań wraz z datą realizacji , miejscem oraz liczbą osób mailowo na info@bordo.com.pl

Z przyjemnością przygotowujemy dla Państwa indywidualną propozycję wraz z wyceną.