Tel. 22 203 42 82; 532 555 105
ul. Źródlana 6a, 05-510 Konstancin- Jeziorna
rozana@rozanakonstancin.pl
www.RozanaKonstancin.pl

Propozycje menu na przyjęcia

Ten plik zawiera przygotowane przez nas pięć gotowych zestawów menu na przyjęcia. Uprzejmie prosimy o wybór wersji, która najlepiej odpowiada Państwa oczekiwaniom. W razie pytań lub wątpliwości jesteśmy do dyspozycji – z przyjemnością udzielimy wszelkich informacji, które mogą pomóc w wyborze dań i dopasowaniu menu do charakteru przyjęcia.

*Do grup od 10 osób doliczamy serwis 10%

ZESTAW I

Przystawka pierwsza

Tymbaliki z pstrąga z warzywami i sosem chrzanowo-koperkowym

Przystawka druga

Pasztet z królika pieczony z pistacjami

Zupa

Czerwony barszcz z domowymi kołdunami

Danie główne

Pierś z perliczki w konfiturze ze świeżych truskawek, winogron i krupniku

Deser

Tort biszkoptowy z owocami (sezonowo do wyboru)

Cena zestawu 297 zł/osoba

ZESTAW II

Przystawka pierwsza

Mus z wątróbek w galaretce z porto, ze świeżą figą i chrupiącą chałką

Przystawka druga

Chrupiący naleśnik faszerowany rakami z pomidorami, kwaśną śmietaną i koprem

Zupa

Zupa prawdziwkowa z łazankami

Danie główne

Kaczka z pieca na sosie ze złotej renety i leśnej żurawiny z

puree i smażonym jabłkiem

Deser

Puszysty sernik z czekoladą

Cena zestawu 266 zł/osoba

ZESTAW III

Przystawka pierwsza

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem, skropione oliwą

Zupa

Żur śląski z białą kiełbasą i borowikami

Danie główne

Filet z suma w gnieździe z blanszowanego szpinaku na sosie z białej cebuli

i zielonego pieprzu z czarną soczewicą

Deser

Beza daktylowa z kremem kawowym

Cena zestawu 228 zł/osoba

ZESTAW IV

Przystawka pierwsza

Tatar ze śledzi

Przystawka druga

Pasztet z dziczyzny z domowymi marynatami

Zupa

Pachnący rosół z domowymi kołdunami

Danie główne

Filet z halibuta na sosie z suszonych prawdziwków z pęczakiem z groszkiem, parmezanem i chrupiącym pasternakiem

Deser

Jabłecznik z sosem waniliowym

Cena zestawu 262 zł/osoba

ZESTAW V

Przystawka pierwsza

Tatar z tuńczyka z awokado z zielonym ogórkiem, papryką, kozim twarogiem i sałatą z sezamem

Zupa

Aksamitny krem z białych warzyw z kroplą oliwy truflowej

Danie główne

Gicz jagnięca w sosie rozmarynowym ze złocistymi kopytkami, zasmażanymi buraczkami i domowymi marynatami

Deser

Beza z marakują

Cena zestawu 281 zł/osoba