



Szanowni Państwo,

Starając się wyjść naprzeciw Państwa oczekiwaniom, przygotowaliśmy listę przykładowego menu dotyczącego usługi cateringowej.

Korzystając z mojego doświadczenia, jak i doświadczenia naszego zespołu, jesteśmy w stanie podjąć się każdego zlecenia. Co więcej, do każdej realizacji podchodzimy indywidualnie, dlatego poniższe menu nie jest stałą ofertą, a jedynie punktem wyjścia do spełnienia Państwa potrzeb.

W celu ustalenia szczegółów zapraszam do bezpośredniego kontaktu.

Szef kuchni
Grzegorz Stempak

Tel. 721-202-025

Catering – przykładowe menu

Zupa

- Krem paprykowo pomidorowy z makaronem grandine
- Krem kalafiorowy z kurkami i tymiankowymi kluseczkami
- Krem borowikowy z makaronem grandine z dodatkiem bekonu
- Krem z pieczonych ziemniaków z rozmarynem
- Krem z pieczonych warzyw z wołowymi rozetkami
- Krem z pasternaku z drobiowymi rozetkami
- Bulion drobiowo wołowy z koldunami litewskimi

Danie główne

- Pieczona karkówka z kaszą z suszonymi pomidorami i buraczkami na ciepło
- Schab po staropolsku w ziołowym aromacie
- Sakiewka z polędwicy wieprzowej z grzybami i sosem myśliwskim
- Medaliony z polędwicy wieprzowej na borowikach duszonych w śmietanie pod przykryciem świeżych warzyw
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana filetem z indyka z sosem myśliwskim
- Duet mięs pieczony z sosem na bazie zielonego pieprzu

Danie główne jest podane z zestawem surówek oraz pieczonymi ziemniakami.

Kolacja

- Strogonoff wieprzowy ze świeżymi warzywami
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem
- Kwaśnica z żeberkami
- Krem borowikowy

- Krem z pieczonych ziemniaków z cieciorką i płatkami migdałów
- Toskański krem paprykowo – pomidorowy z pieczarkowymi pierożkami
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i żółtym serem
- Sous vide z fileta z indyka z sosem z pomidorów pelati i pieczoną włoską kapustą i makaronowym risotto
- Sous vide z pieczonej piersi kurczaka na sosie serowo-brokulowym
- Medaliony drobiowe z puree z czerwonej kapusty i kielkami z buraczka
- Golonka piszczelowa z indyka
- Pierś z kurczaka na ragout z włoszczyzny
- Ragout z udźca z indyka

Kolacja podawana jest z dodatkiem w postaci pieczonych ziemniaków i kalafiora romanesco.

Patera zimnych zakąsek

- Faszerowane podudzie z kurczaka
- Galaretka z łososia
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Terinki drobiowe
- Galaretka drobiowa
- Wiejski pasztet ze śliwką
- Sous vide z piersi z kurczaka w marynacie bazyliowej
- Pianka chrzanowa
- Pieczony schab sous vide
- Duszone pieczarki z serkiem ricotta w otulinie z wędzonej połówki wieprzowej
- Wędliny własnego wyrobu
- Tortilla z papryką
- Zawijak z pieczonej papryki
- Kurczak w kokosie i sezamie na sałatce z sosem ogrodowym

- Mus z wątróbki drobiowej
- Pieczeń z dziczyzny
- Sałatka z marynowanego lososia

Wiejski stół

Catering również dotyczy specjalów serwowanych w ramach tzw. Wiejskiego stołu. Dotyczą one pozycji jak: kielbasa wiejska, kabanosy wieprzowe, boczek pieczony z kminkiem, salceson wiejski, udziec pieczony w całości, kaszanka, patisony, papryka marynowana, smalczyk z jabłkiem, schab wieprzowy w galarecie, patera ryb pieczonych, ogórki kiszane w zalewie, pierogi smaźone, studzinina z nóżek wieprzowych, kartoflak, metrowy chleb wiejski, sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy.

Dwór Zygmunta
Szósko, ul. Lubelska 86
Tel. 721 – 202 – 025



Propozycja menu weselnego na rok 2019

Obiad główny

Zupy

- rosół domowy z makaronem
- krem borowikowy z makaronem grandine z bekonem
- krem kalafiorowy z kurkami i tymiankowymi kluseczkami
- krem z pieczonych warzyw z wołowymi rozetkami
- bulion drobiowo wołowy z koldunami litewskimi

Danie główne

- Rolada ze schabu po myśliwsku w ziołowym aromacie
- Pieczona polędwica na ragout z włoszczyzny
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana filetem z indyka z sosem myśliwskim
- Duet mięs pieczony z sosem na bazie zielonego pieprzu
- Medaliony z polędwicy wieprzowej na borowikach i ragout z włoszczyzny

Do dania głównego serwujemy ziemniaki puree oraz zestaw surówek.

Desery

- Mus bananowy na bazie mascarpone z sosem owocowym i lodami
- Czekoladowo waniliowa panna cotta z lodami i sosem owocowym
- Mus z białej czekolady z lodami i limonowym sosem
- Pucharek lodowy tutti frutti
- Smażone jabłko z cynamonem podane na cieście czekoladowym
- Mus czekoladowo waniliowy z limonowym kawiozem

Pierwsza kolacja

- Filet z indyka z tiagatelle marchewkowym
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i żółtym serem
- Sous vide z pieczonej piersi z kurczaka na sosie serowo - brokułowym
- Medaliony drobiowe z puree z czerwonej kapusty i kielkami z buraczka
- Medaliony z indyka na soute pieczarkowym

Niezależnie od wybranej opcji, pierwsza kolacja jest podana na makaronowym risotto.

Druga kolacja

- Krem z pieczonych ziemniaków z cieciorą i płatkami migdałów
- Toskański krem paprykowo – pomidorowy z pieczarkowymi pierożkami
- Strogonoff z szynki wieprzowej ze świeżymi warzywami
- Aksamitna zupa z indyka z włoszczyzną

Trzecia kolacja

- Polędwiczka wieprzowa
- Ragout z udźca z indyka
- Golonka piszczelowa z indyka
- Pieczona pierś z kurczaka na włoszczyźnie duszonej w pomidorach pelatti

Niezależnie od wybranej opcji, trzecia kolacja jest podana z pieczonym ziemniakiem i kalafiorem romanesco.




Czwarta kolacja

- Barszczyk czerwony z kapustą w cieście francuskim
- Zupa cebulowa z julienne naleśnikowym
- Kwaśnica z żeberkami

Salatki

- Grecka
- Jarzynowa
- Cezare z grillowanym kurczakiem
- Z pora i żółtego sera
- Z brokułami i pomidorem w sosie jogurtowym
- Pieczarkowa
- Z piezonego indyka

Patera zimnych zakąsek

- Faszerowane podudzie z kurczaka
 - Galaretka z lososia
 - Galaretka drobiowa
 - Rolmopsy śledziowe z sałatką staropolską
 - Wiejski pasztet ze śliwką
 - Pieczony schab sous vide
 - Duszone pieczarki z serkiem ricotta w otulinie z wędzonej połówki wieprzowej
 - Wędliny własnego wyrobu
 - Tortilla z papryką
 - Zawijak z pieczonej papryki
 - Kurczak w kokosie i sezamie na sałatce z sosem ogrodowym
- 

Bez ograniczeń

- Pieczywo jasne i ciemne
- Napoje zimne
- Kawa, herbata
- Owoce

Wiejski stół – 1700 zł

Znajdują się na nim specjały kuchni staropolskiej – kielbasa wiejska, kabanosy wieprzowe, boczek pieczony z kminkiem, salceson wiejski, udziec pieczony w całości, kaszanka, patisony, papryka marynowana, smalczyk z jabłkiem, patera ryb pieczonych, ogórki kiszzone w zalewie, pierogi smażone, studzinina z nóżek wieprzowych, kartoflak, metrowy chleb wiejski, sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy.

Szówsko, ul. Lubelska 86
Tel. 721 – 202 – 025
zygmuntowka@sanakiewicz.eu