



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2017

### Zestaw 1

#### NA GORĄCO:

- ◆ Wykwintny rosół drobiowy z domowym makaronem, kuleczkami mięsnymi, świeżą pietruszką i marchewką
- ◆ Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-cebulowym z dodatkiem pieczarek, ziemniaki purre, surówka sezonowa

#### PRZEKĄSKI ZIMNE:

- ◆ Ryba faszzerowana
- ◆ Rolada drobiowa z zielonym pieprzem
- ◆ Pulpeciki mięsno-ryżowe podane na chrupiącej sałacie
- ◆ Jaja na sosie tatarskim z majonezem i szczypiorkiem
- ◆ Pasztet z dipem ogórkowym
- ◆ Półmisek pieczonych i wędzonych mięs (przyrządzony domowym sposobem)
- ◆ Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- ◆ Sałatka nicejska z tuńczykiem
- ◆ Sałatka gyros z puszystym smażonym kurczakiem i pełnią warzyw
- ◆ Pickle
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego
- ◆ Soki, coca-cola, sprite, woda mineralna z cytryną
- ◆ Kawa, herbata
- ◆ Ciasto we własnym zakresie (z cukierni)\*

**KOSZT OD OSOBY: 80 ZŁ**

\*koszt zestawu razem z ciastem 85 ZŁ

#### Impreza z oprawą muzyczną (DJ, zespół - w gestii zamawiającego)

KOSZT OD OSOBY: 85 ZŁ

\*koszt zestawu razem z ciastem 90 ZŁ

*Uwaga: istnieje możliwość zapakowania dań po skończonej imprezie. Opakowanie- 2zł/szt.*

REZERWACJE: 85 742 92 46

[www.ckbtitanic.pl](http://www.ckbtitanic.pl)

[marketing@ckbtitanic.pl](mailto:marketing@ckbtitanic.pl)

## MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2017

#### NA GORĄCO:

- ◆ Krem brokułowy z grzankami
- ◆ Schab faszzerowany mięsem mielonym, aromatyzowanym pieczoną papryką podany z sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki opiekane, sałatka sezonowa
- ◆ Pierś kurczaka z boczkiem podana na ryżu z brokułem i płatkami czosnku (na półmiskach)

#### PRZEKĄSKI ZIMNE:

- ◆ Kompozycja łososia wędzonego podana z sałatą, kaparami i sosem miodowo-musztardowym
- ◆ Schab w galarecie przyrządzony Sous - Vide
- ◆ Tatar ze śledzi z imbirem na miodowym krążku
- ◆ Rolowany kurczak ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ◆ Jajka faszzerowane musem serowo-chrzanowym
- ◆ Pasztet z sosem tatarskim
- ◆ Mięsa pieczone przekładane wędzonkami w kompozycji serów
- ◆ Liście sałat sezonowych z grillowaną pierś kurczaka, aromatyzowaną dressingiem ze skórki cytryny oraz soczystymi mandarynkami
- ◆ Sałatka z bekonem, czerwoną fasolą i sosem czosnkowym
- ◆ Mozzarella przeplatana pomidorami, podana z bazylią oraz dodatkiem oliwy z oliwek i czosnku
- ◆ Pickle
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego
- ◆ Soki, coca-cola, sprite, woda mineralna z cytryną
- ◆ Kawa, herbata
- ◆ Ciasto we własnym zakresie (z cukierni)\*

**KOSZT OD OSOBY: 95 ZŁ**

\*koszt zestawu razem z ciastem 100 ZŁ

#### Impreza z oprawą muzyczną (DJ, zespół - w gestii zamawiającego)

**KOSZT OD OSOBY: 100 ZŁ**

\*koszt zestawu razem z ciastem 105 ZŁ

*Uwaga: istnieje możliwość zapakowania dań po skończonej imprezie. Opakowanie- 2zł/szt.*



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2017

Zestaw 3

### NA GORĄCO:

- ◆ Drobiowa zupa curry na ostro
- ◆ Polędwiczki wieprzowe z sosem podgrzybkowo-ziółowym podane z ziemniakami opiekаныmi i surówką sezonową
- ◆ Golonka faszerowana warzywami z puree chrzanowym i kapustą zasmażaną (podane na półmiskach)

### PRZEKĄSKI ZIMNE:

- ◆ Pstrąg faszerowany z sosem szpinakowym
- ◆ Rolada drobiowa z zielonym pieprzem
- ◆ Ryba po grecku
- ◆ Mozaika jajek z czarnym kawiolem
- ◆ Tatar z łososia na razowym krążku
- ◆ Pasztet myśliwski z paseczkami słoniny
- ◆ Schab w galarecie przyrządzony Sous- Vide
- ◆ Mięsa pieczone przekładane wędzonkami w kompozycji serów
- ◆ Befszyk tatarski
- ◆ Sałatka z brokułów, fety z płatkami migdałów i sosem vinegret
- ◆ Liście sałat sezonowych z grillowaną pierśią kurczaka, aromatyzowaną dressingiem ze skórki cytryny oraz soczystymi mandarynkami
- ◆ Sałatka ziemniaczana z boczkiem i warzywami oraz sosem czosnkowym
- ◆ Pickle
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego
- ◆ Soki, coca-cola, sprite, woda mineralna z cytryną
- ◆ Kawa, herbata
- ◆ Ciasto we własnym zakresie (z cukierni)\*

#### **KOSZT OD OSOBY: 110 ZŁ**

- koszt zestawu razem z ciastem 115 ZŁ

### **Impreza z oprawą muzyczną (DJ, zespół - w gestii zamawiającego)**

#### **KOSZT OD OSOBY: 115 ZŁ**

- koszt zestawu razem z ciastem 120 ZŁ

*Uwaga: istnieje możliwość zapakowania dań po skończonej imprezie. Opakowanie- 2zł/szt.*

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

### NA GORĄCO:

- ◆ Miruna lub dorsz w sosie śmietanowo - koperkowym, ziemniaki, surówka
- ◆ Włoska fantazja (makaron penne z suszonymi pomidorami i serem rokpol)
- ◆ Zapiekane brokuły z migdałami
- ◆ Kotlety sojowe z zestawem surówek
- ◆ Naleśniki ze szpinakiem (2 szt)
- ◆ Camembert panierowany, frytki lub ziemniaki

### Możliwe zupy na zamiarę:

- ◆ Bulion z kołdunami, świeżą pietruszką i marchewką (zestaw I, II, III)
- ◆ Flaki po staropolsku (zestaw III)
- ◆ Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kołdunkami (zestaw I, II, III)
- ◆ Chrzanica z jajkiem i kiełbasą (zestaw II i III)

REZERWACJE: 85 742 92 46  
[marketing@ckbtitanic.pl](mailto:marketing@ckbtitanic.pl)



Zdjęcia wybranych dań i przekąsek dostępne na:  
[www.ckbtitanic.pl](http://www.ckbtitanic.pl)  
[www.facebook.com/CentrumTitanic](https://www.facebook.com/CentrumTitanic)