



**CATERING**  
*Mopde Gessler*

## ***Uroczyste Gale***



***Propozycje menu***

## **Menu 1**

### **Przystawka na zimno**

*Tatar ze śledzia na miodowym pumperniklu z imbirem, kolendrą, orzechami, czerwoną cebulką i miodem*

### **Zupa**

*Toskański krem pomidorowy*

### **Danie główne**

*Noga z gęsi na sosie żurawinowo chrzanowym z buraczkami i pieczonymi ziemniakami*

*Lub*

*Sum w sosie z ogórków kiszonych i zielonego pieprzu podany z ziemniakami z koperkiem i warzywami*

### **Deser**

*Kwadrat cytrynowy pod włoską bezą*

## **Menu 2**

### **Przystawka na zimno**

*Parfait z wątróbek drobiowych aromatyzowanych koniakiem podane na chalcie*

### **Zupa**

*Krem z mazurskich raków*

### **Danie główne**

*Polędwiczka w sosie rozmarynowym podana ze złocistymi kopytkami*

*Lub*

*Aksamitny sandacz w sosie z porów na warzywach jullienne z ryżem jaśminowym*

### **Deser**

*Beza Dacquoise z daktylami z kremem kawowym*

### ***Menu 3***

#### ***Przystawka na zimno***

*Bufalo mozzarella w akompaniamencie szynki parmeńskiej z rukolą i oliwą z oliwek*

#### ***Zupa***

*Węgierskie zamieszanie*

#### ***Danie główne***

*Comber jagnięcy z kostką podany z ziemniaczanym gratin, sosem szalotkowym oraz warzywnym szaszłykiem*

*Lub*

*Pieczony halibut podany na sosie z pomidorów i kaparów*

#### ***Deser***

*Mus z baileysa*