



**CATERING**  
*Mopde Gessler*

## ***Przyjęcia rodzinne***



***Propozycje menu***

## **Menu polskie**

### **Przekąski zimne podane na stole**

*Śledź Bałtycki w dwóch odsłonach z cebulką w oleju, w śmietanie*

*Paszтет z dzikiego ptactwa podany z musem borówkowym*

*Wybór wędlin i kielbas domowych podanych z marynatami*

*Mus z perlicy podany z daktylami i świeżym rozmarynem oraz gruszkami marynowanymi  
w czerwonym winie*

*Salata z wędzonymi rybami podana z jajkiem przepiórczym i sosem koperkowym*

*Salata z marynowaną gruszą, kaczka wędzona, w akompaniamencie aromatycznego sosu  
miodowo balsamicznego*

*Wiejski smalec z gęsi z cebulką, jabłkiem z lekką nutką żurawiny*

*Pikle i marynaty: Ogórki kiszane, śliwki w occie, unia marynowana, grzybki marynowane*

*Wybór sosów: tatarski, czosnkowy*

*Świeże pieczywo*

*Masło*

### **Zupa serwowana przez kelnerów \***

*Tradycyjny rosół z kluseczkami*

*Żur na wędzące*

*Barszcz ukraiński*

### **Danie główne serwowane przez kelnerów \***

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

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

*Pierś z kaczki na różowo z sałatką z truskawkami na ostro i kluskami śląskimi*

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

*Polędwiczka w sosie rozmarynowym z ziemniakami pieczonymi lub kopytkami*

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

### **Słodkości podane na bufecie**

*Puszysty sernik z brzoskwiniami*

*Tradycyjna szarlotka z kruszonką*

*Tarta truskawkowa*

*Mini eklerki czekoladowe*

*Świeże owoce*

## **Menu włoskie**

### **Przekąski zimne podane na stole**

*Antipasti– grillowane bakłażany, suszone pomidory w oliwie z oliwek,  
zielone oliwki, fasola, karczochy marynowane*

*Insalata Caprese – Mozzarella, pomidory, biała cebula, świeża bazylika*

*Degustacja sera pecorino*

*Tagliere Toscano – Deska regionalnych wędlin tokańskich*

*Szynka parmeńska owinięta mocno na grisini oraz na melonie*

*Tatar po włosku*

*Carpaccio z ośmiornicy bogato doprawione*

### **Zupa serwowana przez kelnerów \***

*Toskańska zupa pomidorowa*

*Rosół z kluseczkami z parmezanu i żółtek*

*Minestrone z dodatkiem świeżego Pesto i domowego makaronu*

### **Danie główne serwowane przez kelnerów \***

*Pieczony halibut podany na sosie z pomidorów i kaparów*

*Okoń morski grillowany podany na świeżym szpinaku*

*Pieczona pierś kurczaka w sosie Pesto*

*Kotlet cielęcy panierowany z szałwią w szynce parmeńskiej*

*Grillowany stek z polędwicy w occie balsamicznym lub rozmarynie*

### **Słodkości podane na bufecie**

*Panna Cotta z malinowym musem*

*Beza kawowa*

*Tarta pomarańczowa*

*Kwadrat cytrynowy na śmietance z limonki*

*Świeże owoce*