

Sala Bankietowa Aleksandra

biuro@sala-aleksandra.pl

www.sala-aleksandra.pl

tel: 510210160

MENU

Zupy serwowane w wazach

- Rosół z kury zagrodowej z makaronem domowym
 - Flaki wołowe

I danie główne serwowane na półmiskach

- Devolay faszerowany aromatycznym masłem pietruszkowym, podany z ziemniakami i sałatką z kapusty pekińskiej z ogórkami

Sałatki i zakąski serwowane na półmiskach

- Wybór wędlin i mięs pieczonych: szynka, baleron, bekon, schab – wędzone z lokalnej wędzarni; pieczone: schab, boczek, schab karkowy – wyrób własny podane z piklami, chrzanem i żurawiną
 - Wybór pasztetów: z dziczyzny i drobiowy z sosem żurawinowo chrzanowym
 - Tymbali drobiowe
- Śledzie na trzy sposoby: w oleju lnianym z cebulką, ala łosoś, w śmietanie z jabłkiem
 - Tatar z polędwicy wołowej z cebulą, ogórkiem i grzybami marynowanymi
 - Paluszki drobiowe panierowane w panko z sosem czosnkowym
- Sałatka grecka z serem feta, sałata lodowa, pomidory, ogórki, czerwona cebula, papryka sos cytrynowy
- Sałatka krabowa – paluszki krabowe, makaron sojowy, papryka, ogórek, koper, majonez
 - Sałatka jarzynowa z majonezem
 - Pieczywo, masło

Lody z bitą śmietaną i owocami

II danie główne

- Luzowane udo kurczaka, marynowane w pikantnej zalewie podane z frytkami z batatów i warzywami blanszowanymi (kalafior, brokuły, marchew)
- Zrazy wieprzowe zawijane z boczkiem, ogórkiem i cebulą, ziemniaki opiekane, surówka z kapusty

Bufet z ciastami

- Patery ciast: szarlotka, sernik, wuzetka, brownie, mus czekoladowy, panna cotta,

Bufet kawowy

- Kawa rozpuszczalna, kawa parzona, wybór herbat (czarna, earl grey, owocowa, mięta, rumianek, zielona)

Napoje bezalkoholowe 0,5 litra na osobę

- Coca-cola, fanta, sprite, cola 0, woda bez gazu, woda z gazem, lemoniada, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Dla Gości na dietach możemy przygotować specjalne menu, zgodne z dietą.

Czas trwania przyjęcia 5 godzin.

Tort własnej produkcji

Śmietankowy z owocami

Czekoladowy z wiśniami

Bezowy z mascarpone i truskawkami