



www.restauracja-bazylija.pl

Przyjęcia okolicznościowe

Przystawki: proszę wybrać

1. Carpaccio z łososia
2. Galaretką drobiową z warzywami
3. Galaretką wieprzową z warzywami
4. Lekka rolada szpinakowo- łososiowa w towarzystwie rucoli
5. Grillowany oscypek z żurawiną i chrupiącym tostem
6. Grillowany camembert na sałacie żurawiną i chrupiącym tostem
7. Pieczarki z kozim serem w bakłażanie
8. Pasztet drobiowy w bekonie
9. Wątróbka na grzance z sosem malinowo-balsamicznym
10. Sałatka z grillowanym kurczakiem
11. Szyńka w galarecie, z sosem z musztardy francuskiej i kaparów
12. Wędzony łosoś na rucoli z dodatkiem balsamico

Zupy : proszę wybrać

1. Rosół królewski z kluseczkami ,marchewką i natką pietruszki .
2. Zupa - krem z grzybów leśnych.
3. Krem z pieczarek z grzankami.
4. Krem pomidorowo - paprykowy z mozzarellą i pesto bazyliowym
5. Krem brokułowy z migdałami i groszkiem ptysiowym
6. Krem kalafiorowo - szpinakowy z serem feta i rucolą
7. Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą podany w chlebie
8. Barszczyk czerwony z krokietem

Dania główne: proszę wybrać

Dania z wieprzowiny

- 1.Zrazy zawijane a'lla Radziwiłł w sosie pieczeniowym
- 2.Pieczone roladki wieprzowe nadziewane papryką, cebulą i ogórkiem kiszonym w sosie winnym lub pieczeniowym
- 3.Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie własnym
- 4.Bitki wieprzowe ze schabu w sosie pieczeniowym
- 5.Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie borowikowym
- 6.Pieczeń wieprzowa z karczku w sosie myśliwskim
- 7.Kotlet schabowy panierowany
- 8.Schab pieczony ze śliwką
- 9.Schab po cygańsku
- 10.Rolada ze schabu z białą kielbasą i boczkiem
- 11.Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
- 12.Schab rolowany z suszoną żurawiną
- 13.Kotlet po krakowsku (z żółtym serem i szynką)

Wołowina

- 1.Pieczony udziec wołowy w sosie chrzanowym
- 2.Pieczona polędwica wołowa owijana boczkiem i faszerowana śliwką

Cielęcina:

- 1.Gicz cielęca duszona w cebuli i czosnku

Dania z drobiu

- 1.Marynowany filec z kurczaka z grilla z suszonymi pomidorami
- 2.Kotlet De Volaille z żółtym serem w sezamie
- 3.Filec z kurczaka z grilla zapieczony z pomidorem i serem
- 4.Filec z indyka faszerowany szpinakiem
- 5.Filec z indyka faszerowany morelami
- 6.Filec z indyka faszerowany warzywami i szynką
- 7.Udco z kurczaka faszerowane grzybami w sosie serowym
- 8.Piersz z kurczaka po królewsku (z boczkiem i suszonymi pomidorami)
- 9.Faszerowane udco z kurczaka w sosie kurkowym
- 10.Kieszonki drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami i serem brie
- 11.Polędwiczki drobiowe w sosie curry
- 12.Filec drobiowy z grilla z pieczarkami
- 13.Udco z kurczaka faszerowane szpinakiem i serem feta
- 14.Pieczona kaczka (filec) podana z pieczonymi gruszkami w sosie z pomarańczy

Ryby

1. Filet z sandacza w panierce z pistacji
2. Filet z dorsza atlantyckiego w sosie cytrynowym
3. Filet z łososia z rusztu z sosem winno- maślanym

Dodatki:

1. Ziemniaki opiekane w ziołach
2. Młode ziemniaki gotowane ze świeżym koperkiem
3. Ziemniaki puree
4. Frytki
5. Dufinki
6. Ryż biały
7. Ryż dziki
8. Kluski śląskie
9. Kasza

Dodatki :

1. Młoda kapusta gotowana z koperkiem
2. Zestaw surówek : pekińska, marchew z brzoskwinia i seler z rodzynkami i orzechami
3. Surówka wiosenna z białej kapusty
4. Surówka colesław
5. Kapusta zasmażana
6. Warzywa gotowane – bukiet warzyw
7. Szpinak z rodzynkami
8. Buraczki zasmażane / buraczki na zimno

Zimna płyta :

1. Półmisek wędlin szlachejnych : szynka wiejska 2 rodzaje, kabanosy, wiejska kielbasa
2. Półmiski mięs pieczonych (karczek, boczek rolowany, schab pieczony ze śliwką, rolada myśliwska)
3. Roladki : łososiowo-szpinakowa i serowo-szynkowa
4. Śledziki : tradycyjny w oleju z cebulką, w śmietanie z dodatkiem jabłka, w sosie musztardowym
5. Ryba po grecku,
6. Galarety
Schab w galarecie,
Szynka w galarecie
Szparagi w galarecie
Ozorek w galarecie,
Indyk z owocami w galarecie,

7.Sałatki

jarzynowa tradycyjna ,
caprese
grecka
z grillowanym kurczakiem
z łososiem
chłopska z boczkiem
brokułowa
z wędzonym kurczakiem
z ananasem i ryżem

Warzywa konserwowe (papryczki, korniszony, patisony, grzybki marynowane, ogórki konserwowe)

Dodatki

Pieczywo mieszane
Sosy do mięs, chrzan, musztarda, masło

Desery:

Szarlotka na ciepło podana z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i sosem czekoladowym
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
Mus z białej czekolady z sosem malinowym
Nugat bezowo-orzechowy z sosem malinowym
Tort czekoladowy

Napoje :

kawa, herbata – 5 zł
Pepsi / Mirinda / 7-Up – butelki 0,2 litra – 5 zł
Woda źródlana niegazowana z cytryną i miętą dzbanek 1 litr – 8 zł
Soki owocowe pomarańczowy, jabłkowy – dzbanek 1 l - 14 zł
Wino białe lub czerwone jeżeli ma być / do uzgodnienia