

# Propozycje potraw do samodzielnego skomponowania menu na przyjęcia okolicznościowe

Hotel „Centralny” każdego klienta traktuje w sposób szczególny, a jego zadowolenie zawsze jest dla nas priorytetem, w związku z czym wszystkie wyjątkowe wydarzenia, organizację których zdecydowaliście się Państwo nam powierzyć, traktujemy w sposób indywidualny. Biorąc pod uwagę charakter imprezy, możliwości finansowe oraz subiektywne wyobrażenie przyjęcia, nie narzucamy klientowi określonego wzoru menu, lecz dajemy możliwość samodzielnego skomponowania satysfakcjonującego go zestawu.

## Przystawki

Krewetki w sosie pomarańczowym

Krewetki w galarecie

Krem rakowy w kieliszkach

Tatar z łososia

Teryna z łososia wędzonego z serem mascarpone

Placuszki z łososiem

Pasztet

Do wyboru: z gęsi, zająca i łososia

Filet sarni w galarecie z pieczarek

Pierś z dzikiej kaczki na sałacie liściastej

Koktajl z jogurtu z pomarańczami



## Zupy

Rosół królewski

Zupa na wywarze esencjonalnym wołowym z makaronem i gęsią wątróbką

Krem borowikowy

Krem serowy z grzanką

Zupa z trzech serów z pesto bazyliowym

## Dania główne

Udko z kaczki

Filet z indyka w migdałach

Pierś z kurczaka

Placki z kurczaka

Kotlet *de volaille* z masłem i pieczarkami

Łódka faszerowana warzywami z sosem czosnkowym

Sakiewka grzybowa

Zawijaniec pszczyński

Kotlet schabowy

Do wyboru: zwykły i staropolski

Schab z pieczarkami i serem

Schab gajowego

Eskalopki po meksykańsku

Stek wołowy

Filet z jelenia z podgrzybkami w cieście francuskim

Pieczeń wieprzowa

Kotlet cielęcy w parmezanie

Rolada śląska

Polędwica po tyrolsku

Polędwica w sosie

Do wyboru: w sosie kurkowym i calvados

Szaszłyk w cieście piwnym

Łosoś z grilla

Pstrąg smażony

Smażony ser z ananasem

Kotlet z cukinii

Pozycje mięsne – zgodnie z życzeniem klienta – mogą być serwowane także podczas kolacji

## Dodatki

Ziemniaki

Do wyboru: gotowane, opiekane, po bawarsku, dufinki, talarki oraz frytki

Puree

Do wyboru: zwykłe, brokułowe, paprykowe i pieprzowe

Kluski śląskie

Do wyboru: białe i ciemne

Surówki

Do wyboru: kapusta biała, kapusta czerwona na zimno, kapusta czerwona na ciepło z boczkiem, buraczki na zimno, biała kapusta zasmażana, marchewka z jabłkiem oraz seler z orzechami włoskimi



## Desery

Panna cotta z owocami

Owoce do wyboru: maliny, wiśnie, truskawki i brzoskwinie

Krem kokosowy z migdałami

Mus czekoladowy z wiśniami

Do wyboru: na winie lub nie

Wiśnie na winie z lodami śmietankowymi i pistacjami  
Maliny na ciepło z lodami bazyliowymi  
Mus malinowo-jeżynowy na biszkopcie angielskim z serkiem mascarpone  
Mus tiramisu  
Lody z owocami i bitą śmietaną



## Zimna płyta

Befszyk tatarski  
Rostbef po angielsku  
Nuggetsy w panierce z dipem  
Panierka do wyboru: zwykła, orzechowa i paprykowa  
Dip do wyboru: słodko-kwaśny, chilli i czosnkowy  
Patera pieczeni  
Patera wędlin  
Śliwki w boczku  
Galaretki  
Do wyboru: z kurczaka lub z ozorków  
Paszтет  
Do wyboru: z gęsi, zająca i łososia  
Jajko w sosie tatarskim  
Jajko z kawiolem  
Śledź w oleju  
Śledź po japońsku  
Muszle z pastą rybną  
Faszerowane muszelki  
Roladka włoska  
Roladka ze szpinakiem, suszonymi pomidorkami i serem feta  
Deska serów

## Kulki serowe w panierce

Panierka do wyboru: orzechowa, bazyliowa, szczypiorkowa i paprykowa

Grzanka z serem

Mus brokułowy

Pomidorki z mozzarellą

Sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa

Sałatka ryżowa

Sałatka z suszonymi pomidorkami

Sałatka z selera naciowego z orzechami

Sałatka tortellini

Sałatka cesarska

Sałatka z tuńczyka

Sałatka z owocami morza

## Kolacje

Koryto mistrza

Pierogi pieczone z sosem czosnkowym, golonko, żeberka, karkówka, kaszanka, biała kielbasa, kapusta  
zasmażana i pieczone ziemniaki

Bogracz

Strogonow

Gulasz arabski

Gulasz czarci z kluseczkami

Zupa meksykańska z grzankami

Żurek z jajkiem

## Barszcz z krokietem

Do wyboru: z kapustą i grzybami oraz z mięsem