

OFERTA ŚWIĄTECZNA



OFERTA __ / _____ / __ / rest

Nazwa grupy:

Termin:

Ilość osób:

Reprezentant:

Kontakt:

Uwagi:

Przygotował:

Agnieszka Nowak

Kontakt:

509 711 278

office@kortowo.com.pl



Idealne warunki na niepowtarzalną Wigilię

Klimatyzowana sala restauracyjna.

Elegancki, nowoczesny wystrój restauracji stwarzają miłą atmosferę i przyjemny nastrój.
Menu układa i serwuje szef kuchni - Wielkopolski Mistrz roku 2007.

WIECZÓR WIGILIJNY W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU 1

Zupy:	Zupa rybna z grzankami Barszcz z krokietami	
Danie główne:	Grillowany pstrąg z owocem jałowca Schab duszony w białym winie z gruszką pod serem dojrzewającym i żurawiną	
Zakąski zimne:	Tatar z łososia z kaparami Śledzik na trzy sposoby (w kwaśnej śmietanie, w zalewie pomidorowej, w kolorowej cebulce) Indyk nadziewany bakaliami Pieczony schab w sosie tatarskim	
Deser:	Strucel makowy Mus jabłkowy z cynamonem Piernik korzenny	
Sałatki:	Sałatka z tortellini grzybowym Sałatka z kurczaka z selerem i orzechami włoskimi	
Sosy:	Tatarski Czosnkowy	
Zimowo do picia:	Grzane wino z goździkami i cynamonem Piwo korzenne z sokiem imbirowym	7,00 PLN 7,00 PLN
Świąteczne danie wieczoru na ciepło:	Indyk w całości z nadzieniem z suszonych owoców i białego ryżu z sosem żurawinowym	30,00 PLN / 1 kg
	Szynka z w całości marynowana w piwie w ducie z kiszoną kapustą zasmażaną z grzybami leśnymi	38,00 PLN / 1 kg
	Udziec jagnięcy faszerowany szpinakiem z sosem rozmarynowym	95,00 PLN / 1 kg

 cena zastawu wigilijnego
90,00 PLN / osoba

WIECZÓR WIGILIJNY W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU 2

Zupy:	Zupa frutti di mare Krem z selera z paluszkami sezamowym	
Danie główne:	Sandacz na szpinaku z sosem kurkowym na bazie białego winaz białego wina Łosoś w płatkach migdałowych z sosem pomarańczowym	
Zakąski zimne:	Mus z pstrąga wędzonego z sosem chrzanowym Wykwintny pasztet cielęcy z borówką Carpaccio ze świeżego łososia w buraczkach ćwikłowych Faszerowana roladka z sandacza z bakaliami	
Deser:	Miodownik z bakaliami Tarta jabłkowa z suszonymi owocami Świąteczny makaron z makiem	
Sałatki:	Sałatka śledziowa z selerem Sałatka z buraczków z zielonym jabłkiem Sałatka brokułowa z prażonymi pestkami dyni	
Sosy:	Cocktailowy Tysiąca wysp	
Zimowo do picia:	Grzane wino z goździkami i cynamonem Piwo korzenne z sokiem imbirowym	7,00 PLN 7,00 PLN
Świąteczne danie wieczoru na ciepło:	Indyk w całości z nadzieniem z suszonych owoców i białego ryżu z sosem żurawinowym	30,00 PLN / 1 kg
	Szynka z w całości marynowana w piwie w ducie z kiszoną kapustą zasmażaną z grzybami leśnymi	38,00 PLN / 1 kg
	Udziec jagnięcy faszerowany szpinakiem z sosem rozmarynowym	95,00 PLN / 1 kg

 cena zastawu wigilijnego
95,00 PLN / osoba



WIECZÓR WIGILIJNY W FORMIE TRADYCYJNEJ SERWOWANEJ

- | | |
|---|---------------------|
| <p>1. Przystawka: Śledź w sosie z musztardy Dijon
 Zupa: Krem z curry z krewetkami koktajlowymi
 Danie główne: Dorsz na warzywach z puree ziemniaczanym z sosem kurkowym
 Deser: Miodownik z bakaliami</p> | zestaw
65,00 PLN |
| <p>2. Przystawka: Roladka z tęczowego pstrąga na sosie limetkowym
 Zupa: Krem z borowików z domowymi kluseczkami kładzionymi
 Danie główne: Łosoś na szpinaku z salsą pomidorową, sosem maślanym na ryżu z kurkami
 Deser: Gruszka w czerwonym winie z rodzynkami</p> | zestaw
70,00 PLN |
| <p>3. Przystawka: Pierożki z nadzieniem grzybowym
 Zupa: Barszcz z paluszkami sezamowym
 Danie główne: Stek z łososia w sosie migdałowym na dzikim ryżu i z brokułami
 Deser: Szarlotka pachnąca cynamonem</p> | zestaw
75,00 PLN |
| <p>4. Przystawka: Carpaccio z łososia marynowane w ziołach
 Zupa: Zupa z grzybów leśnych z maślanymi grzankami
 Danie główne: Sola w sosie krewetkowym na makaronie Tagliatelle
 Deser: Mus czekoladowy z płatkami migdałów</p> | zestaw
80,00 PLN |

