

Project manager: Damian Lewandowski. 508 524 489, d.lewandowski@every-event.pl

## Degustacja menu przed przyjęciem

Termin: .....

Ilość osób: .....

Godzina degustacji: .....

### Zamówienia degustacji i lokalizacja:

- 7 dni przed planowaną datą degustacji za pośrednictwem adresu e-mail: [d.lewandowski@every-event.pl](mailto:d.lewandowski@every-event.pl)
- degustacje odbywają się w Lokalu FOODIE – po prostu pysznie, ul. Pałtowska 80, Poznań ( DS. Zbyszko)
- prosimy o przesłanie menu na podstawie poniższego zestawienia menu

### \_ Zestawienie menu do wyboru dla jednej osoby [50 zł / os]

#### Entrée - przystawka

1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

**przy 2, 3 i następnej osobie również jeden**

\* Kaczka glazurowana miodem, sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami

\* Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli

\* Pieczony burak z kozim i czarnuszką

\* Focaccia z salsą pomidorową, oliwkami i sosem balsamico

*Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym*

#### Zupa

1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

**przy 2, 3 i następnej osobie również jeden rodzaj**

\* Rosół staropolski z domowym makaronem

\* Krem z topinaburu z pieczonym jarmużem

\* Krem marchewkowo - imbirowy

\* Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym

\* Zupa sezonowa ( krem szparagowy, chłodnik litewski)

#### Danie główne

2,5 porcji (100-120 g) na osobę – do wyboru 4 rodzaje:

**przy 2, 3 i następnej osobie maksymalnie 2 rodzaje dla wszystkich uczestników degustacji w zestawieniu z 2 dodatkami wybranymi z poniższego zestawienia dodatków skrobiowych, surówek i warzyw na ciepło**

- \* Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- \* Sakiewki drobiowe ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
  - \* Tradycyjne zrazy wołowe
  - \* Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- \* Cordon Blue ( panierowany filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)
  - \* De volaille
- \* Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina
  - \* Pieczony filet z łosia
  - \* Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką
  - \* Karkówka faszerowana podgrzybkami
  - \* Pieczony filet z indyka z żurawiną
- \* Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
  - \* Tarta z kurczakiem, pomidorami, bazylią i mozzarellą
  - \* Tarta szpinakowo – serowa z łosiem

### Dodatki skrobiowe

1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Ziemniaki kalibrowane z koperkiem, pyzy, ziemniaki opiekane, kluski śląskie, gnocchi, risotto z warzywami, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

### Surówki

1 porcja na os – do wyboru 2 rodzaje:

Mix sałat z sosem vinaigrette, z białej kapusty z porem, z czerwonej kapusty, buraczki z cebulą, marchew z jabłkiem, z kapusty pekińskiej,

### Warzywa na ciepło

1 porcja na osobę - do wyboru 3 rodzaje:

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta  
Warzywa pieczone: marchew, cukinia, pietruszka, seler

### Deser

1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj: **przy 2, 3 i następnej osobie również jeden rodzaj**

- \* Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą
- \* Beza Pavlova z owocami leśnymi, kremem wanilowym i miętą
- \* Panna Cotta z frużeliną wiśniową