



www.every-event.pl

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
- degustacje odbywają się w Lokalu FOODIE – po prostu pysznie, ul. Pałętowska 80, Poznań (DS. Zbyszek)
- 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 waniliowym i miętą
 - * Panna Cotta z frużeliną wiśniową

SIEDZIBA GŁÓWNA
Ul. Piątkowska 80
60-649 Poznań
tel. +48 61 81 78 282
www.every-event.pl

ODDZIAŁ W WARSZAWIE
Budynek Skylight Złote Tarasy
ul. Złota 59, 00-120 Warszawa
tel. +48 22 457 77 60
www.eventplatform.pl

MANAGEMENT / ZAMÓWIENIA
Mobile: 517 032 676, mail: catering@every-event.pl
Mobile: 601 815 791, mail: piotr@every-event.pl