

Lutnia Catering Menu

Zestaw 1

Zimna przekąska (8 do wyboru)

Jajka z musem, Roladki z szynką i z serem ziołowym, Grzanki z tatarem wołowym lub z łososia, Koreczki koktajlowe, Łosoś faszerowany z serem ziołowym i z koperkiem, Koktail z krewetek, Roladka z łososia - mango z ogórkiem i z papryką, Koreczki ze śledzia, Surówka wędzona - polędwica z szparagami, Ciasteczka z musem z wędzonej ryby, Kurczak w galarecie, Szaszłyki z owoców morza i melonem.

Wybór dań mięsnych

- Wieżyczka z łososia i białej ryby z szpinakiem
- Polędwica wołowa z kaparami
- Kaczka pieczona w pomarańczach
- Kurczak po królewsku z pieczrkami i z porem
- Kurczak po włosku faszerowany cebulka z grzybami, suszonymi pomidorami, zapiekany z serem i pietruszką
- Szaszłyki z owoców morza (krewetki, przegrzebki, łosoś)
- Rolada z kury faszerowana szynką i szafwią w sosie ziołowo-winnym
- Sznyceł cielęcy po wiedeńsku
- Medaliony cielęce w sosie winno-grzybowym
- Roladki cielęce nadziewane z serem ziołowym
- Faszerowane polędwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim
- Schab nadziewany morelą duszony w winie
- Roladki ze schabu z nadzieniem szparagowo-pieczarkowym
- Eskalopki wołowe w sosie bazyliowym
- Kotleciki jagnięce z sosem z 3-kolorowego pieprzu
- Wołowina zapiekana po francusku z farszem z grzybów leśnych
- Pstrąg z migdałami
- Łosoś pieczony

Wybór 5 dodatków do dań głównych:

- Ziemniaki gotowane z koprem
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ziemniaki tłuczone z masłem i z pietruszką zieloną
- Kopytka
- Warzywa gotowane na parze (brokuły, marchewka, cukinia)
- Zestaw surówek
- Marchewka z groszkiem
- Warzywa z rusztu
- Ryż z warzywami

Zestaw 2

Zimna przekąska (6 do wyboru)

Jajka z musem, Roladki z szynką i serem ziołowym, Grzanki z tatarskim wołowym lub z łososiem, Koreczki koktajlowe, Łosoś faszerowany serem ziołowym i z koperkiem, Koktajl z krewetek, Roladka z łososia - mango z ogórkiem i z papryką, Koreczki ze śledzia, Surówka wędzona - polędwica z szparagami, Ciasteczka z musem z wędzonej ryby, Kurczak w galarecie, Szaszłyki z owoców morza i melonem.

Zupa (1 do wyboru)

Grzybowa, Rosół krem z kalafiora lub brokułów, Pomidorowa, Cebulowa, Zupa z wołowiny po węgiersku, Żurek, Barszcz ukraiński

Salata zielona

Wybór dwóch lub trzech dań mięsnych

- Wieżyczka z łososia i białej ryby z szpinakiem
- Polędwica wołowa z kaparami
- Kaczka pieczona w pomarańczach
- Kurczak po królewsku z pieczrkami i z porem

- Kurczak po włosku faszerowany cebulka z grzybami, suszonymi pomidorami, zapiekany z serem i pietruszką
- Szaszłyki z owoców morza (krewetki, przegrzebki, łosoś)
- Rolada z kury faszerowana szynką i szafwią w sosie ziołowo-winnym
- Sznyceł cielęcy po wiedeńsku
- Medaliony cielęce w sosie winno-grzybowym
- Roladki cielęce nadziewane serem ziołowym
- Faszerowane polędwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim
- Schab nadziewany morelą duszony w winie
- Roladki ze schabu z nadzieniem szparagowo-pieczarkowym
- Eskalopki wołowe w sosie bazyliowym
- Filet mignon
- Kotleciki jagnięce (2 szt) z sosem z 3-kolorowego pieprzu
- Wołowina zapiekana po francusku z farszem z grzybów leśnych
- Pstrąg z migdałami
- Łosoś pieczony

Wybór 3 dodatków do dań głównych:

- Ziemniaki gotowane z koprem
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Zapiekanka ziemniaczana z śmietaną
- Ziemniaki tłuczone z masłem i pietruszką zieloną
- Kopytka
- Warzywa gotowane na parze (brokuły, marchewka, cukinia)
- Zestaw surówek
- Marchewka z groszkiem
- warzywa z rusztu
- ryż z warzywami

Deser (1 do wyboru):

Szarlotka, Sernik, Tiramisu, Migdałowo-orzechowy deser mrożony, Tort czekalodowy z wiśniami lub słodki stół

Półmiski:

- Półmisek wędlin różnych
- Półmisek wędlin i serów
- Talerz serów z orzechami i owocami
- Staropolski półmisek mięs pieczonych (schab z owocami, karkówka w ziołach, boczek po królewsku, polędwiczki marynowane, etc.)
- Jajka faszerowane musem:
 - o z wędzonej makreli
 - o z szynki
 - o grzybowym
 - o musztardowym
 - o chrzanowym z kawiolem
 - o z tuńczyka
- Pstrągi faszerowane musem z łososia w galarecie z sosem chrzanowym lub tatarskim
- Łosoś w całości nadziewany białą rybą z łuską z cukini
- Talerz koreczków koktajlowych różnych
- Wybór krakersów i ciasteczek francuskich nadziewanych (tuńczykiem, wędzonym, serem ziołowym, kawiolem, szynką, wątróbką drobiową, jajkami, etc.)
- Wykwintny półmisek roladek śledziowych (z cebulą i z ogórkiem kiszonym, z musztardą i chlebem razowym oraz z papryką i z cebulką)
- Półmisek śródziemnomorski (ruloniki z łososia, krewetki z musem z awokado, tartinki z musem z białej ryby i przegrzebką, jajka z pastą z makreli)
- Półmisek "Neptun" (roladka z łososia, tartinki z musem rybnym, jajka z pastą z krabów, roladki śledziowe)
- Półmisek szlachecki (roladki z wołowiną i z serem ziołowym, jajka z pastą grzybową, pieczone polędwiczki wieprzowe z musem z sera Gorgonzola, koreczki koktajlowe)
- Półmisek mieszany (roladki z szynką, jajka faszerowane, koreczki koktajlowe, wybór krakersów i ciasteczek francuskich)
- Wybór kanapek koktajlowych różnych

Sałatki:

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczka z selerem i mandarynkami
- Sałatka z kurczaka z makaronem ryżowym i sosem słodko-kwaśnym
- Sałatka z kurczaka wędzonego z ananasem i kukurydzą
- Sałatka z tyńczyka i fasolki
- Sałatka z krabów z makaronem i krewetkami
- Sałatka z krewetek z makaronem i krewetkami
- Sałatka z krewetek z makaronem ryżowym i warzywami w sosie słodko-kwaśnym
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i jabłkiem
- Tatar z śledzia
- Sałatka tropikalna z krewetek
- Sałatka włoska z makaronów, oliwek, wędlin i serów