



Menu na imprezy okolicznościowe 120 zł/os

ZUPY

- *rosół z makaronem*
- *pomidorowa z ryżem lub makaronem*
- *cebulowa z grzanką serową*
- *flaki*
- *biało-zielony krem z warzyw ze słodką śmietanką*
- *borowikowa z łazankami*
- *krem z brokuł z groszkiem ptysiowym*
- *krem z pomidorów z ziołowymi grzankami*
- *krem z pieczarek z paluszkami z ciasta francuskiego*
- *krem z białych warzyw z grzankami*
- *akşamitny krem z cukinii z prażonymi płatkami migdałów*

DANIE GŁÓWNE

- *Devolay*
- *Cordon Blue*
- *Południczki wieprzowe z sosem kurkowym*
- *Kotlet schabowy*
- *Pierś kurczaka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami z sosem pesto*
- *Pieczony Indyk z sosem żurawinowym*
- *Pieczona Karkówka z sosem pieczeniowym*
- *Kotlet szwajcarski*
- *Roladki z południczek wieprzowych ze szpinakiem i borowikami z sosem pieprz.*
- *Pierś kurczaka ze szpinakiem i serem feta w sosie pomidorowym*
- *Schab pieczony w sosie kurkowym*
- *Zraziki wieprzowe z ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulką w sosie własnym*
- *Południczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem rozmarynowym*

- *Południczką z dorsza w sosie grzybowym lub porowym*
- *Pieczony łosoś w sosie cytrynowym*
- *Cukinia/papryka faszerowana warzywami, zapieczona serem z sosem z suszonych pomidorów*

DODATKI

- *ziemniaki: opiekane, z wody, purre*
- *ryż, kasza jęczmienna/gryczana*
- *kopytką/kłuski śląskie*
- *bukiet surówek*
- *buraczki na ciepło*
- *warzywa gotowane*

PRZEKĄSKI ZIMNE

SALATKI (3 do wyboru):

- *Jarzynowa*
- *Kebabowa*
- *Grecka*
- *Szopska*
- *Hawajska*
- *Wiosenna*
- *Delikatesowa*
- *Krabowa*
- *Meksykańska*
- *Salatka z tuńczykiem i ryżem*
- *Bawarska*
- *Salatka z rukoli, szpinaku, roszponki z serem feta, arbuzem i dressingiem balsam.*
- *Salatka z rukoli, sera koziego, karmelizowanych orzechów i marynowanej gruszką*
- *Salatka z wędzonym drobiem*
- *Salatka Cezar*
- *Brokułowa*
- *Śledziowa*

PRZYSTAWKI ZIMNE (4 do wyboru):

- *Półmisek wędlin i mięs pieczystych*
- *Pasztet Szefa Kuchni z sosem cumberland*
- *Schab po warszawsku*
- *Schab ze śliwką*
- *Śledź na trzy sposoby*
- *Plastry kurczaka na musie mango*

- *Jajka faszerowane na trzy sposoby*
- *Szparagi w szynce*
- *Indyk w maładze*
- *Galantyna z kurczaką*
- *Tymbaliki wieprzowe/ drobiowe/rybne*
- *Capresse*
- *Ryba po grecku*
- *Pikłe*
- *Koreczki*
- *Melon w szynce parmeńskiej*
- *Łosoś wędzony podany na ogórku kiszonym*
- *Rolada rybna pod galaretką cytrynową*
- *Śliwka kalifornijska w boczku*
- *Roladki z tortilli z wędlinami dojrzewającymi*
- *Roladki z łososia*
- *Roladki ze szpinaku*
- *Voluventy z musem z wątróbek drobiowych*
- *Roladka z bakłażana faszerowana kozim serem w sosie z suszonych pomidorów*

Za dodatkową opłatą:

- *Kaczka pieczona z jabłkami w sosie pomarańczowym*
- *Plastry rostbefu na plastrach kivi z sosem chrzanowym*
- *Pieczona pierś kaczki pod galaretką z pomarańczy*
- *Tatar z łososia z kaparami*
- *Befsztyk tatarski*
- *Deska serów*

Trzy rodzaje ciast oraz owoce.

Kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane, soki – bez ograniczeń.

Tort 1 kg- 65 zł

*** Dla grup doliczamy 10% opłaty serwisowej.

Jeśli życzą sobie Państwo zabrać przystawki na wynos, prosimy o zabranie ze sobą pojemników.



rezerwacje@carska.com

Tel: 535-333-195, 534-534-259