



**appassionata**

kuchnia z pasją

**Świąteczne spotkania firmowe**

# Menu na świąteczne spotkania firmowe w Appassionata

## Skomponuj sam swoją wigilię...

### Przystawki 12zł

- makrela marynowana w zielonym pieprzu / smalec z fasoli szpinak / cebula / orzech laskowy
- śledź w zakwasie buraczanym / krem chrzanowy / pasternak / szpinak
- tatar ze śledzia / marynowany podgrzybek / pumpernikiel / majonez szczypiorkowym

### Zupy 11zł

- zupa grzybowa na borowikach / kapusta kiszona / śmietana koprowa
- barszcz czerwony na zakwasie / uszka grzybowe
- krem chrzanowy / makrela wędzona / jarmuż

### Dania główne 35zł

- polędwica z dorsza / puree ziemniaczane z zielonym groszkiem / sałatka słodko-kwaśna
- karp duszony w cebuli / puree selerowe / fasolka szparagowa
- łosoś pieczony / kulebiak z kiszoną kapustą i grzybami / kasza gryczana niepalona / cebula czerwona
- pieczeń z szynki wieprzowej szpikowanej słoniną / szpecle z makiem / sos goździkowy / kapusta czerwona macerowana w occie jabłkowym

### Deser 12zł

- makówki śląskie
- korzenne śliwki pod kruszonką / lody waniliowe
- strudel makowy / lody korzenne
- mix ciast tradycyjnych: sernik, makowiec, jablecznik

### Zimna płyta 50 zł

- śledź korzenny w oleju lnianym,
- ryba po grecku,

- sałatka tatarska ze śledziem i ananase,
- Mix sałat z sosem balsamicznym i serem feta,
- Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem,
- karp glazurowany z wędzoną śliwką,
- pasztet z dziczyzny w cieście
- półmisek serów z bakaliami,
- pieczywo, masło

### **Dania dodatkowe 15zł**

- pierogi świąteczne opiekane do wyboru:
  - z kapustą, grzybami i żurawiną;
  - pierogi z kaszą pęczak i śliwką wędzoną;
  - pierogi z grochem i orzechem włoskim;
  - pierogi ruskie

## **Gotowe zestawy**

**70zł/os.**

### **Amuse bouche**

- śledź w zakwasie buraczanym / krem chrzanowy / pasternak / szpinak

### **Zupa**

- zupa grzybowa na borowikach / kapusta kiszona / śmietana koprowa

### **Danie główne (serwowane wieloporcjowo)**

- karp duszony w cebuli,
- pieczeń z szynki wieprzowej szpikowanej słoniną,
- puree selerowe,
- szpecele z makiem,
- fasolka szparagowa,
- kapusta czerwona macerowana w occie jabłkowym,

### **Deser**

- strudel makowy / lody korzenne



**95zł/os.**

## **Amuse bouche**

- tatar ze śledzia / marynowany podgrzybek / pumpernikiel / majonez szczypiorkowym

## **Zupa**

- barszcz czerwony na zakwasie / uszka grzybowe

## **Danie główne (serwowane wieloporcjowo)**

- karp duszony w cebuli,
- łosoś pieczony,
- pieczeń z szynki wieprzowej szpikowanej słoniną,
- kulebiak z kapustą kiszoną i grzybami,
- kasza gryczana niepalona,
- puree selerowe,
- szpecle z makiem,
- kapusta czerwona macerowana w occie jabłkowym,
- mix świątecznych pierogów,

## **Deser**

- korzenne śliwki pod kruszonką / lody waniliowe

## **Zimna płyta**

- śledź korzenny w oleju lnianym,
- ryba po grecku,
- sałatka tatarska ze śledziem i ananasek,
- mix sałat z sosem balsamicznym i serem feta,
- tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem,
- karp glazurowany z wędzoną śliwką,
- pasztet z dziczyzny w cieście
- półmisek serów z bakaliami,
- pieczywo, masło

