



## PRZYKŁADOWE MENU

### SPOTKANIA BIZNESOWE / KOLACJE BIZNESOWE

#### MENU I

##### **ZUPA JEDNA DLA WSZYSTKICH DO WYBORU:**

Staropolski żurek z białą kiełbasą i ziemniakami  
Delikatny rosół z makaronem oraz z natką pietruszki

##### **PRZYSTAWKA DO WYBORU ZAMIAST ZUPY (jedna dla wszystkich)**

Ser kozi na grzance, zapiekany w miodzie, podany na carpaccio z pieczonych buraczków  
Befszyk tatarski z polędwicy wołowej podany z przepiórczym jajkiem i aromatycznymi dodatkami

##### **DRUGIE DANIE DO WYBORU (jedno dla wszystkich)**

Tradycyjny Polski kotlet schabowy z kością podany z ziemniakami gotowanymi oraz z kapustą zasmażaną  
Medaliony z polędwiczek wieprzowych duszone w sosie grzybowym, podane z ziemniaczanymi kluseczkami oraz surówką z buraków czerwonych  
Stek z młodej kapusty okraszony popcornem z kaszy gryczanej, podany na puree z marchewki oraz z sosem z gorczycy  
Smażony sandacz w sosie musztardowym podany z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami

##### **DESER JEDEN DO WYBORU( dla wszystkich)**

Szarlotka na ciepło z lodami i sosem malinowym  
Waniliowy creme brulee z lodami

##### **NAPOJE**

Woda w dzbankach z cytryną 0,3l / os.  
Kawa lub herbata 1 por. / os.



## MENU II

### ZUPA JEDNA DO WYBORU (jedna dla wszystkich osób)

Krem z pomidorów

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

### DANIA GŁÓWNE DO WYBORU (jedna dla wszystkich osób)

Medaliony z polędwiczek wieprzowych duszone w sosie grzybowym, podane z ziemniaczanymi kluseczkami oraz surówką z buraków czerwonych

Zrazy wołowe z wędzonym boczkiem i kiszonym ogórkiem w sosie własnym, podane z kluseczkami ziemniaczanymi oraz buraczkami na ciepło

Łosoś smażony podany z delikatnym sosem cytrynowym na szpinaku z czosnkiem oraz z pieczonymi ziemniakami

### DESER JEDEN DO WYBORU (jeden dla wszystkich)

Domowe ciasto owocowe

Waniliowy creme brulee z lodami pistacjowymi

### NAPOJE

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach 0,35l / os.



## **MENU III**

### **ZUPA JEDNA DO WYBORU (jedna dla wszystkich)**

Krem z pomidorów ze śmietaną  
Rosół z makaronem i natką pietruszki

### **DANIE GŁÓWNE DO WYBORU (jedno dla wszystkich)**

Zrazy wołowe z wędzonym boczkiem i kiszonym ogórkiem w sosie własnym, podane z kluseczkami ziemniaczanymi oraz buraczkami na ciepło  
Faszerowana kaczka pieczona, podana z czerwoną kapustą i ziemniaczanymi kluseczkami  
Smażony sandacz, podany z kurkami, ziemniakami z koperkiem i warzywami z klarowanym masłem

### **DESER JEDEN DO WYBORU (jeden dla wszystkich)**

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem malinowym  
Gorący suflet czekoladowy

### **ZIMNA PŁYTA NA PÓLMISKACH**

Sałatka z tofu w pesto  
Befszyk tatarski z polędwicy wołowej podany z aromatycznymi dodatkami  
Misa pierogów różnych  
Pieczywo masło

### **NAPOJE**

Kawa lub herbata 1 por. / os.  
Woda w dzbankach z cytryną bez limitu  
Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.



## **MENU IV**

### **PRZYSTAWKA**

Krewetki z patelni na maśle oraz w białym winie, z czosnkiem i chili,  
podane z grzankami czosnkowymi

### **ZUPA DO WYBORU( dla wszystkich)**

Delikatny rosół z kołdunami

Pikantna zupa rybna

### **DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH:**

Tradycyjny kotlet schabowy

Zrazy wołowe zawijane tradycyjnie

Faszerowana kaczka pieczona (luzowana)

Łosoś smażony

### **DODATKI**

Kluski śląskie

Puree ziemniaczane

Młode ziemniaki z koperkiem i masłem

Sos pieczeniowy

Sos grzybowy

Świeże sałaty z pomidorem ogórkiem i miodowym vinegrette

Zestaw surówek

### **DESER DO WYBORU:**

Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi

Creme brulee z lodami pistacjowymi



## **NAPOJE**

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

## **PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE:**

Tatar wołowy lub z łososia

Deska polskich przekąsek ze smalcem i ogórkiem kiszonym

Deska Serów z oliwkami i sosem żurawinowym

Śledź na trzy sposoby

Sałatka caprese

**Pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zejścia**

**Do rachunku końcowego doliczany jest serwis 10%**

**Wszystkie torty oraz ciasta wypiekamy na miejscu w restauracji**



Restauracja Cesarsko-Królewska

ul. Rynek 19

50-101 Wrocław

+48 (71) 341 92 07

+48 (71) 341 92 04

+48 798 381 146

[restauracja@restauracja-ck.pl](mailto:restauracja@restauracja-ck.pl)

[www.restauracja-ck.pl](http://www.restauracja-ck.pl)