



PRZYKŁADOWE MENU OKAZJONALNE

Zestaw Słodki Poczęstunek

3 rodzaje ciast na paterach do wyboru spośród:

Sernik, sernik na zimno, szarlotka, jabłecznik, ciasto jogurtowe, czekoladowe, owocowe, orzechowe, tiramisu, makowiec, (do ciast możemy dodać galaretkę lub owoce),

Tort okolicznościowy – smak i napis do ustalenia z gośćmi

Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zamówień



I zestaw

Zupa:

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Danie główne na półmiskach:

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym,
Pierogi Ruskie oraz z kapustą i grzybami z okrasą
Filety rybne panierowane

Dodatki:

ziemniaczane kluseczkami
ziemniaki gotowane
zestaw surówek

Deser na paterach:

Sernik, makowiec

Napoje:

Woda z cytryną w dzbankach 350 ml / os.

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zamówień



II zestaw

Zupa:

Delikatny rosół z makaronem i natką pietruszki

Danie główne na półmiskach:

Tradycyjny polski kotlet schabowy

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Filety z pstrąga z sosem śmietanowo-cytrynowym

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluseczki ziemniaczane

Zestaw surówek

Kapusta zasmażana

Deser:

Na paterach: Szarlotka, sernik

Lub Tort śmietankowy z owocami

Napoje:

Woda z cytryną w dzbankach

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zamówień



III zestaw

Zupa do wyboru:

Delikatny rosół z makaronem i natką pietruszki

Krem sezonowy

Przekąski ciepłe w stole:

Wątróbki drobiowe z cebulką marynowaną

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Panierowane filety z kurczaka

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem

Kluseczki ziemniaczane

Kapusta biała zasmażana

Zestaw surówek

Sos grzybowy, sos pieczeniowy

Deser:

Tort okolicznościowy – smak do wyboru przez gości lub

Ciasta na paterach 3 do wyboru:

Sernik, sernik na zimno, szarlotka, makowiec, tiramisu, ciasto jogurtowe,

każde ciasto może być z owocami

Napoje:

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Kawa lub herbata 1 por / os.

Pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zamówień



IV zestaw

Zupa do wyboru

Krem z pomidorów ze śmietaną

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Krem z pieczonego buraka

Dania główne na półmiskach:

Półdewiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pieczona kaczka faszerowana (luzowana)

Kotlet z kurczaka panierowany

Dodatki:

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem

Sos pieczeniowy

Zestaw surówek

Deser:

Tort okolicznościowy - smak do wyboru przez gości

Lub jeden deser do wyboru spośród:

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem malinowym

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną



Przekąski zimne w stole:

Domowy pasztet pieczony

Deska polskich przekąsek ze smalcem i ogórkiem kiszonym

Śledź na trzy sposoby

Sałatka z mozzarellą

**Zamiast jednej zimnej przekąski możemy zaproponować
na ciepło kromki z kapustą i grzybami, gołąbki
w sosie pomidorowym lub bigos staropolski**

Pieczyno, masło

Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zamówień



V zestaw

Przystawka:

Domowy pasztet z kandyzowaną cebulką na grzance oraz z sosem malinowym
Pieczywo masło

Zupa jedna do wyboru

Delikatny rosół z kołdunami
Krem sezonowy

Dania główne na półmiskach:

Kotlet schabowy
Medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie grzybowym
Pieczona kaczka faszerowana (luzowana)
Łosoś w sosie winno-cytrynowym

Dodatki:

Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki
Gotowane ziemniaki z koperkiem i masełkiem
Sos pieczeniowy
Sos grzybowy
Zestaw surówek
Kapusta biała zasmażana
Warzywa gotowane z masełkiem



Deser:

Tort okolicznościowy - smak do wyboru przez gości

Ciasta na paterach (3 do wyboru):

Sernik pieczony, szarlotka, sernik na zimno, ciasto czekoladowe, jogurtowe, z owocami, orzechowe, tiramisu, makowiec

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

**Zamiast jednej zimnej przekąski możemy zaproponować
na ciepło krostki z kapustą i grzybami, zupę gulaszową lub bigos staropolski**

Pieczyno, masło

Napoje:

Kawa lub herbata 1 por. / os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml / os.

Pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zamówień



Menu dla dzieci (do lat 12)

Zupa:

Rosół z makaronem domowym

Danie główne do wyboru jedno dla wszystkich:

Panierowany kotlecik z kurczaka podany z frytkami i surówką z marchewki

Nuggetsy z kurczaka z ketchupem i frytkami

Tagliatelle z kurczakiem w delikatnym sosie śmietanowym

Deser:

Tort okolicznościowy

Lub wybrany deser

Napoje:

Herbata

Woda z cytryną

DO RACHUNKU KOŃCOWEGO DOLICZAMY SERWIS 10%

AKCEPTUJEMY KORKOWE ZA WNIESIENIE SWOJEGO ALKOHOLU

25 ZŁ ZA BUTELKĘ DO POJEMNOŚCI 0,7 L

MOŻEMY ZAPROPONOWAĆ SPECJALNE, PROMOCYJNE CENY NA NASZ ALKOHOL

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

www.restauracja-ck.pl