



## MENU BANKIETOWE

Zapraszamy do wspólnego skomponowania menu

Minimalne zamówienie jednego dania: 10 porcji.

Nie dotyczy dań wegetariańskich oraz desek serów i wędlin

<b>ZUPY - minimum 10 porcji</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Rosół z makaronem z marchewką i natką pietruszki	250 ml	
Krem z borowikami i wędzonką	250 ml	
Żurek z białą kielbasą, wędzonką i jajkiem	250 ml	
Krem pomidorowy z bazyliowym pesto	250 ml	
Barszcz czerwony <b>wege</b>	250 ml	
a) pasztecik mięsny drożdżowy	1 szt.	
<b>DANIA GŁÓWNE - minimum 10 porcji</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Dorsz smażony na sosie śmietanowo – warzywnym	120 g	
Sznyceł Italiano z piersi indyka w panierce nadziewany suszonymi pomidorami, mozzarellą i szynką	120 g	
Tradycyjny kotlet schabowy	120 g	
Eskalopki z polędwiczki zawijanej w boczku z sosem z palonej śliwki	120 g	
Rolada z cielęciny zawijana z boczkiem w sosie szalotkowym	120 g	
Zraz wołowy w sosie własnym	120 g	
Polędwiczki z piersi kurczaka na chrupko	70 g	
Kulebele z szarpaną wołowiną w sosie pieczeniowym	120 g	
Pierogi z mięsem i okrasą z cebuli	3 szt.	
<b>DANIA GÓWNE - wege</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Kulebele z warzywami w sosie marchewkowo-truflowym	120 g	
Pęczotto z borowikami i natką pietruszki	300 g	
Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli	3 szt.	
Pierogi ruskie z okrasą z cebuli	3 szt.	
<b>DODATKI - minimum 10 porcji</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Ziemniaki gotowane	120 g	
Puree ziemniaczane	120 g	
Ziemniaki opiekane z ziołami i z czosnkiem	150 g	
Frytki	150 g	
Frytki stekowe	150 g	
Ryż z warzywami	120 g	
Kluski śląskie	120 g	
Kasza gryczana	120 g	
Focaccia z rozmarynem, solą morską, czosnkiem i oliwą	20 cm	
Grissini	6 szt.	
Pieczywo	120 g	
Masło	20 g	
Chrzan	20 g	
Musztarda	20 g	
Ketchup	20 g	

<b>DODATKI WARZYWNE - minimum 10 porcji</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Kompozycja surówek marchewka   biała kapusta   buraczki	120 g	
Sałatka sezonowa z sosem winegret	120 g	
Mizeria ze śmietaną	120 g	
Bukiet warzyw gotowanych na parze	120 g	
Buraczki karmelizowane	120 g	
Colesław surówka	120 g	
<b>ZIMNE PRZEKĄSKI - minimum 10 porcji</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Śledź z jabłkiem i cebulką w sosie śmietanowym	100 g	
Śledź w oleju z czerwoną cebulą, suszonymi pomidorami i szczypiorkiem	100 g	
Śledź z buraczkami pod pierzynką	100 g	
Pstrąg wędzony na sosie szalotkowym	100 g	
Tatar z polędwicy wołowej   cebula   ogórek konserwowy   pieczarki marynowane   żółtko	90 g	
Deska serów - cztery rodzaje   pomidorki koktajlowe   pieczarki marynowane   ogórki konserwowe   cebulka marynowana   zielone oliwki   winogrona	300 g	
Deska mięs pieczystych   żeberko BBQ Tennessee   polędwiczka wieprzowa   rolada z boczku   pasztet   golonka trybowana   żurawina   chrzan   musztarda   ogórek konserwowy	480 g	
Mini kisze z kurczakiem i warzywami	3 szt.	
Mini kisze z warzywami	3 szt.	
Carpaccio z polędwicy wołowej   oliwa truflowa   majonez kaparowy   rukola   sól maldon	100 g	
Carpaccio z pieczonych buraków   jarmuż   ser pleśniowy   pestki dyni   pomidorki cherry   kapary   sos	100 g	
Pasztet staropolski wieprzowo-wołowy	100 g	
Pasztet z soczewicy	100 g	
Smalec domowy z kiszonym ogórkiem	150 g	
<b>SALATKI - minimum 10 porcji</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Sałatka z wędzonym pstrągiem	100 g	
Sałatka z krewetkami	100 g	
Sałatka z kurczakiem	100 g	
Sałatka z burratą	100 g	
Sałatka z grillowanymi warzywami i wołowiną	100 g	
<b>CIASTA - okrągła blaszka</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Szarlotka	blaszka	
Sernik	blaszka	
Sernik chałwowy	blaszka	
Brownie z masłem orzechowym	blaszka	
Torcik oreo	blaszka	
Malinowa chmurka	blaszka	
Tiramisu	blaszka	
Bounty	blaszka	
<b>DANIA WIGILIJNE - minimum 10 porcji</b>	<b>Porcja</b>	<b>Ilość / szt.</b>
Barszcz czerwony	250 ml	
a) pasztecik z kapustą i grzybami	1 szt.	

b) uszka z grzybami	5 szt.	
Ryba po grecku	100 g	
Śledzie smażone w occie	100 g	
Tymbaliki rybne	1 szt.	
Karp smażony	100 g	
Sałatka jarzynowa	100 g	
Makowiec - strucla około 30 cm	1 szt.	
Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli. Pierogi na wynos - mrożone	3 szt.	

Zamówienia na dodatkowe napoje zimne i gorące, wina i inne alkohole realizujemy w czasie uroczystości. Proszę wybrać dania, które Państwa zainteresowały, a nasz Kierownik sporządzi całościową ofertę. Menu można skomponować również w oparciu o naszą aktualną kartę restauracyjną. Karta alergenów dostępna u kelnerów. Ceny w PLN

### Rezerwacje

MAŁA FREGATA – parter, klimatyzowana sala, taras, tel. 530 530 130  
DUŻA FREGATA – sala ze sceną, sport bar, tel. 664 137 137  
Manager 664 136 136 e-mail info@fregatarestauracja.p.

Koszalin, ul. Podgrodzie 1A, prywatny bezpłatny parking dla Gości naszej restauracji

Data: \_\_\_\_\_ Dzień tygodnia \_\_\_\_\_

Godziny rezerwacji od: \_\_\_\_\_ do: \_\_\_\_\_

Imię i nazwisko Zamawiającego: \_\_\_\_\_

Telefon, e-mail: \_\_\_\_\_

Ilość osób: \_\_\_\_\_ Miejsce: \_\_\_\_\_

Sporządził: \_\_\_\_\_ data: \_\_\_\_\_

Oferta ważna 30 dni.

Zaliczka w wysokości 50 % kwoty

Notatki: