FREGATA
RESTAURACJA

Menu bankietowo – degustacyjne

Zapraszamy do wspólnego skomponowania menu okolicznościowego.
Dania degustacyjne podane zostaną na przystrojonych półmiskach.
Dbamy o przygotowywanie potraw w oparciu o świeże i jakościowe produkty, dlatego prosimy o dokonanie rezerwacji z kilkudniowym wyprzedzeniem.

I. ZUPY – 250 ml - ilość różnych zup do wyboru zależna od zamówienia

Rosół z własnoręcznie wyrabianym makaronem marchewką i zieloną pietruszką
Krem ziemniaczany z borowikami i wędzonką
Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i grzankami
Krem z pieczonych buraczków z prażonymi pestkami dyni
Żurek staropolski z białą kiełbasą, wędzonką i gotowanym jajkiem
Flaczki z kalmara
Chowder rybny z wędzonego węgorza
Boeuf Strogonow z rostbefu wołowego podawany z pieczywem
Zupa krzepka podawana z pieczywem
Barszcz czerwony
Dodatek do barszczu – pasztecik mięsny drożdżowy
Zupa sezonowa

II. DANIA GŁÓWNE - minimalne zamówienie jednego dania: 10 porcji

Ryby

Dorsz smażony na sosie śmietanowo – warzywnym z tymiankiem, 80 g
Sandacz pieczony w maśle ziołowym podawany na warzywach w sosie koperkowym, 80 g
Łosoś pieczony w ziołach z pieprzem cytrynowym, na szpinaku z serem pecorino, 80 g
Pstrąg premium pieczony w całości, 350-400 g. W porcjach degustacyjnych:
dzwonka – minimalne zamówienie: 4 pstrągi

Drób

Sznycel „Italiano” z indyczki w panierce nadziewany suszonymi pomidorami, mozzarellą i szynką cotto, 90 g
Pierś z kurczaka „Napoli” nadziewana mozzarellą, suszonymi pomidorami i bazylią w sosie z białego wina, 120 g
Chrusty z piersi kurczaka na chrupko, dip serowy, 70 g
De volaille z piersi kurczaka, 90 g
Pierś z kurczaka w limonkowej marynacie, 90 g

Wieprzowina

Golonka Szefa Kuchni pieczona z warzywami podlewana piwem. Golonka bez kości z eko mięsa rasy puławskiej.

W porcjach degustacyjnych podzielona na części – minimalne zamówienie: 1 sztuka 350 – 400 g

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, 100 g

Eskalopki z polędwiczki w sosie winno-śmietanowym z tymiankiem i natką, 80 g

Filety schabowe w sosie staropolskim, 80 g

Konfitowana wieprzowina, szynka eko z rasy puławskiej z grzybami i ziołami w sosie demi-glace, 100 g

Żeberka wieprzowe w sosie piwno-jabłkowym. Mięso eko z rasy puławskiej, 100 g

Wołowina

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie, 100 g

Bryskiet wołowy BBQ – mostek wołowy z autorskim sosem BBQ, 100 g

III. DODATKI - minimalne zamówienie jednego dania: 10 porcji

Ziemniaki gotowane z koperkiem, 150 g

Ziemniaki puree, 150 g

Ziemniaki pieczone z ziołami, 150 g

Frytki, 150 g

Kasza gryczana, 150 g

Ryż tradycyjny, 150 g

Ryż z warzywami, 150 g

Kluski śląskie, 150 g

Pieczywo mieszane - bagietka, chleb razowy, chleb zwykły, 100 g

Masło, 50 g

IV. DODATKI WARZYWNE – minimalne zamówienie jednego dania: 10 porcji

Kompozycja surówek (marchewka, biała kapusta, buraczki), 150 g

Kompozycja sałat z sosem winegret, 130 g

Mizeria ze śmietaną, 150 g

Kapusta zasmażana z wędzonką, 150 g

Bukiet warzyw gotowanych na parze, 150 g

Buraczki karmelizowane, 150 g

Colesław surówka, 120 g

VI. PRZEKĄSKI ZIMNE – minimalne zamówienie jednego dania: 10 porcji (nie dotyczy desek)

Kompozycja śledzi w dwóch smakach: w śmietanie i w oleju ze szczypiorkiem 90 g

Roladka z łososia wędzonego z bazyliowym mascarpone i suszonymi pomidorami, 50 g

Łosoś Gravlax wędzony sianem, z rukolą oraz dipem majonezowo-limonkowym, 80g

Tatar wołowy z dodatkami, 60 g

Polędwiczka BBQ z zielonym panko, 50 g

Pasztet staropolski wieprzowo-wołowy, 100 g

Focaccia z oliwą, czosnkiem, rozmarynem i solą morską, 270 g

VII. DESKI

Deska mięs wędzonych – szynka, schab, karkówka, boczek, dodatki, 450 g

Deska serów tradycyjna – ser brie, ser camembert, ser lazur, ser scamorza wędzony, ser twardy cheddar, dodatki: śliwki suszone, winogrona świeże, gruszka świeża, orzechy włoskie, żurawina suszona, 450 g

Deska włoskich wędlin i serów – salami picante, szynka cotto, salami Napoli, gorgonzola, pecorino, mozzarella i dodatki: oliwki, suszone pomidory, cebulki marynowane, 450 g

VIII. SAŁATKI – minimalne zamówienie jednego dania – 4 sztuki

Sałatka włoska – mix sałat, warzywa, oliwki, mozzarella, oliwa bazyliowa, 100 g

Sałatka capreze – pomidory, mozzarella, pesto bazyliowe, 100 g

Sałatka cesarska z grillowaną piersią kurczaka, 100 g

Carpaccio z pieczonych buraków podawane ze smażonym jarmużem, serem pleśniowym, pestkami dyni, pomidorkami cherry, kaparami i sosem, 100 g

Wegańska shoarma: pieczone warzywa, jarmuż, mix sałat, dresing chipotle, 150 g

Dodatek do sałatek – grissini, włoskie paluchy, 3 szt.

IX. SOSY

Sos tatarski, 50 g

Sos koktajlowy, 50 g

Sos tzatziki, 50 g

Sos cumberland, 50 g

Salsa meksykańska, 50 g

Sos pieprzowy, 50 g

Keczup, majonez, chrzan, musztarda, 50 g

X. DESERY – minimalne zamówienie jednego z deserów własnych: 10 porcji

Szarlotka, porcja

Sernik miodowo – cynamonowy, porcja

Sernik Oreo, porcja

Monoporcja - deser w różnych formach np.: serduszek, stożków itp. wypełnionych smakowitymi nadzieniami oblanych czekoladą lub smakową polewą

Do wyboru:

Bueno

Lemoniada truskawkowa

Krem orzechowy

Biszkopt czekoladowy

Limonka malinowa

Oreo z czekoladą

Lody, ciasta - foremka

Pucharek lodów z bitą śmietaną, waniliowe, czekoladowe, truskawkowe – liczba gałek do wyboru

Ciasta do wyboru, foremka 24 cm – 12 porcji:

szarlotka

ciasto z białą czekoladą i leśnymi owocami

ciasto – tort czekoladowy

Szczegóły zamówienia do ustalenia na miejscu. Dodatkowe zamówienia na napoje zimne i gorące, wina oraz inne alkohole realizujemy w czasie uroczystości.

Menu można też wybrać w oparciu o naszą restauracyjną kartę.

Restauracja dysponuje klimatyzowaną salą i tarasem. Dbamy o przygotowywanie potraw w oparciu o świeże i jakościowe produkty, dlatego prosimy o dokonanie rezerwacji z kilkudniowym wyprzedzeniem.

Kontakt

tel. restauracja: 530 530 130 /tel. manager: 664 136 136 / e-mail info@fregatarestauracja.pl

Zapraszamy

FREGATA
RESTAURACJA

MENU OKOLICZNOŚCIOWE - ZESTAWY

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – ZESTAW 1

Żurek staropolski z białą kiełbasą, wędzonką i gotowanym jajkiem, 250 ml
Konfitowana wieprzowina, szynka eko z rasy puławskiej z grzybami i ziołami w sosie demi-glace, 200 g
Ziemniaki gotowane, 150 g
Buraczki karmelizowane, 150 g
Sernik Oreo, porcja

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – ZESTAW 2

Krem ziemniaczany z borowikami i wędzonką, 250 ml
Pstrąg premium pieczony w całości, 350-400 g
Ziemniaki pieczone z ziołami, 150 g
Kompozycja sałat z sosem winegret, 130 g
Sernik miodowo-cynamonowy, porcja

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – ZESTAW 3

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i grzankami, 250 ml
Dorsz smażony na sosie śmietanowo – warzywnym z tymiankiem, 160 g
Ryż tradycyjny, 150 g
Bukiet warzyw sezonowych gotowanych na parze, 150 g
Monoporcja

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – ZESTAW 4

Rosół z własnoręcznie wyrabianym makaronem, marchewką i zieloną pietruszką, 250 ml
Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, 200g
Ziemniaki gotowane z koperkiem, 150g
Kompozycja surówek (marchewka, biała kapusta, buraczki) (150g)
Szarlotka, porcja

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – ZESTAW 5, WEGETARIAŃSKI

Krem z pieczonych buraczków z prażonymi pestkami dyni, 250 ml
Wegańska shoarma, pieczone warzywa, jarmuż, mix sałat, dresing chipotle, 300 g
Focaccia z oliwą, czosnkiem, rozmarynem i solą morską, 270 g
Sezonowe owoce, 200 g

Szczegóły zamówienia do ustalenia na miejscu. Dodatkowe zamówienia na napoje zimne i gorące, wina oraz inne alkohole realizujemy w czasie uroczystości.

Menu można też wybrać w oparciu o naszą restauracyjną kartę.
Restauracja dysponuje klimatyzowaną salą i tarasem.
Dbamy o przygotowywanie potraw w oparciu o świeże i jakościowe produkty,
dlatego prosimy o dokonanie rezerwacji
z kilkudniowym wyprzedzeniem.

Kontakt

tel. restauracja: 530 530 130 / tel. manager: 664 136 136 / e-mail info@fregatarestauracja.pl

Zapraszamy