

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – ZAWIJANE BISTRO

TEL. 731 400 402

zawijanebistro@wp.pl

DANIA CIEPŁE**Zupy 200ml**

Krem z pieczarek	14
Tradycyjny rosół drobiowy z makaronem i natką pietruszki	14
Bulion grzybowy z kluseczkami	14
Barszcz czerwony z kołdunami z farszem z polskiej baraniny	14
Zupa cebulowa z białym winem i grzankami serowymi	15
Kociołek gajowego (myśliwska zupa z kawałkami dziczyzny z borowikami)	18
Krem z pomidorów, podany z listkami świeżej bazylii.	14
Żurek staropolski z białą kielbasą i wędzonką	16
Krem z brokułów z płatkami łososia	20
Kremowa zupa z serów włoskich z kluseczkami	20

Dania główne ok. 100 g**Rybne**

Poładwica z dorsza smażona na maśle ziołowym z sosem z pomidorów pelatti	20
Pieczony łosoś podany z duszonymi warzywami z sosem szczypiorkowym	24
Łosoś z grilla serwowany na kremowym sosie śmietanowo -warzywnym	24
Dorsz w sosie śmietanowo- szczypiorkowym z siekanym jajkiem	20
Medaliony z łososia zapiekane z gorgonzolą i gruszkami duszonymi w occie balsamicznym	24
Filet z pstrąga pieczony z masłem ziołowym zapiekany z salsą z pomidorów i aromatycznym Pesto z rucoli	20
Sola smażona w cieście parmezanowym podana na szpinaku andaluzyjskim 13	20

Drobiowe

Grillowana pierś z indyka podana z sosem żurawinowym	18
Grillowania pierś z indyka w sosie gruszkowym	18
Sakiewki z indyka faszerowane duszonymi porami z bekonem, podane z sosem pietruszkowym.	20
Udko z kaczki pieczone po „ Hetmańsku”, podane z jabłkami i sosem winno żurawinowym(ok. 200 g)	28
Pierś z kurczaka faszerowana duszonymi kurkami zawinięta w szynkę dojrzewającą	20
Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i suszonymi pomidorami, podane z duszonymi pieczarkami.	20
Luzowane udko z kury faszerowane duszonymi pieczarkami.	20
Pieczone udźce z kury z listkami szpinaku i pomidorami	18
De volaille z masłem pietruszkowym	18
De volaille z serem	18
Pierś z kurczaka w panierce ze słonecznika podana na duszonym szpinaku	20
Medaliony drobiowe w kremowym sosie kurkowym	18

Wieprzowe

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, podane z sosem kurkowym i ziołami	19
Medaliony schabowe podane z sosem „Alfredo”	18
Medaliony z polędwiczki wieprzowej, podane z sosem leśnym z grzybami	19
Polędwiczki wieprzowe z marynaty ziołowej z sosem z pomidorów i oliwek	18
Polędwiczka wieprzowa ze śliwkami w sosie pieczeniowym	19
Tradycyjny kotlet schabowy na kapuście zasmażanej	18
Zrazy wieprzowe wypełnione kwaszonym ogórkiem, cebulą, bekonem, podane w sosie własnym	20
Antrykot z polędwiczki podany z sadzonym jajkiem	18

Wołowe i cielęce

Boeuf stronogoff	20
Roladka cielęca faszerowana borowikami duszona i podana z sosem własnym	25
Roladki cielęce faszerowane musem z szynki wiejskiej i migdałów w aromacie świeżych ziół, podane z kremowym sosie ziołowym na białym winie.	25
Zrazy staropolskie duszone w sosie własnym	22
Potrąwka cielęca z warzywami	25

Dodatki 150g

Kluski ziemniaczane- serowe podawane z pesto i świeżo tartym parmezanem	14
Frytki	12
Kasza gryczana z cebulką i boczkiem	14
Pieczone mini ziemniaki	12
Pieczone ziemniaki w całości z masłem ziołowym	12
Placuszki ziemniaczane rosti	14
Surówki sezonowe	14
Ziemniaki z masłem i koperkiem	12
Ryż gotowany z pasieczkami warzyw	12
Kluski śląskie z masłem	14
Blanszowane różyczki warzyw	14
Fasolka szparagowa z masełkiem czosnkowym i suszonymi pomidorkami	14

Ciasta i desery ok. 100g

Owoce na paterach 100 zł/półmisek	
Ciasta z własnego wypieku – minimalne zamówienie 20 porcji jednego rodzaju Sernik, jabłecznik, raffaello, ciasto kruche z owocami, snickers, 3 bit, ciasto z białej czekolady z owocami sezonowymi. Pieczemy także torty (szczegóły w restauracji) Przy wniesieniu własnego tortu pobieramy opłatę w wysokości 8 zł/osoba	8
Puchar lodowy (lody waniliowe , czekoladowe , śmietankowe , sorbet cytrynowy , malinowy)	15
Deser parafit z kruchą beżą i nadzieniem do wyboru: wiśnie, sos malinowy, czekoladowy, prażone migdały 80 g	15
Mus z owoców melona i mango, podany z listkami dzikiej mięty	14
Mus z białej czekolady z wiórkami kokosowymi i sosem malinowym	14
Puszysty mus z bananów i owoców mango z sosem malinowym i kruszoną belgijską czekoladą	14
Mus czekoladowy z esencją rozmarynową i biszkoptem	14
Deser czekoladowy z nutą chili i wanilii	14
Deser z moreli z wiśniami i kruszoną czekoladą	14
Deser tiramisu z biszkoptem	14
Deser śmietanowy pannacotta z musem truskawkowym	14

MINIMALNE ZAMÓWIENIE W/W RODZAJÓW ZUPY, MIĘSA, DODATKÓW WYNOŚI 10 PORCJI

NAPOJE (2 opcje do wyboru) :

1. Pakiet napojów bez limitu spożycia 20 zł/osobę

-kawa, herbata

- soki owocowe, woda

-napoje gazowane

2. Napoje liczone wg spożycia :

kawa, herbata 15 zł/sztuka

soki, woda, napoje gazowane 20 zł/litr

PRZY WNIESIENIU WŁASNEGO ALKOHOLU OBOWIĄZUJE OPŁATA KORKOWA W WYSOKOŚCI 20 zł ZA KAŻDĄ OTWARTĄ NA MIEJSCU BUTELKĘ

KOSZT WYNAJĘCIA OSOBNEJ SALI – 200,00ZŁ

OBŚLUGA KELNERSKA – 100 ZŁ do godz. 22.00

Uroczystości do późniejszych godzin – kolejne 200 zł

CENY ALKOHOLU NA MIEJSCU :

Wino białe lub czerwone p/w – 55 zł/0,75l Wódka Stock Prestige 95 zł/0,5l