

M E N U
p r z y j ę c i a

Restauracja
Elita

www.restauracja-elita.pl

22 758 53 89



MENU RESTAURACJA ELITA

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Zupy:

- o Rosół domowy z makaronem
- o Rosół z kołdunami i parmezanem
- o Flaczki wołowe podane z chrupiącym pieczywem
- o Pikantna zupa z kurczaka na mleku kokosowym podana ze świeżą kolendrą
- o Barszczyk czerwony z uszkami
- o Krem ze szparagów z płatkami migdałowymi i szczypiorkiem (wiosna)
- o Krem z gruszki i białych warzyw z chałwą i migdałami
- o Krem z borowików z grzanką z serem Rokpol
- o Krem pomidorowo-marchwiowy z nachos i parmezanem
- o Krem z batatów z czosnkiem, bekonem i szczypiorem
- o Krem z dyni Hokkaido z musem z koziego sera i prażonymi migdałami

Dania główne:

- o Pierś z kurczaka grillowana, przekładana pomidorem i mozzarellą podana na sosie ze szpinaku z brokułą i pieczonym ziemniakiem
- o Pieczona pierś z kurczaka z serem Rokpol, zapiekana boczkiem i pomidorem na grillowanej cukinii, z zapiekanymi ziemniakami, brokułą i cherry
- o Medaliony z indyka w panierce serowo - ziołowej na ragout warzywnym z orientalnym ryżem i młodym groszkiem cukrowym;
- o Rolada z piersi indyczej z pesto bazyliowym, szynką szwarcwaldzką i Riccottą podana na sosie z pomidorów San Marzano z kluseczkami ziołowymi
- o Polędwiczka wieprzowa duszona w śmietanie z grzybami podana z kopytkami, buraczkami glazurowanymi w miodzie gryczanym oraz brokułą
- o Polędwiczka wieprzowa smażona w jajku na baktążanie zapiekana z serem mozzarellą podana na sosie pomidorowym z kopytkami i brokułą;
- o Pierogi schabowe faszerowane grzybami podane z ziemniakami z masłem i koperkiem oraz kapustą zasmażaną (młoda w sezonie wiosenno - letnim) oraz glazurowaną marchwią;
- o Eskalopki wieprzowe ze schabu z sosem z zielonego pieprzu podane z kluskami śląskimi, kukurydza z masłem oraz brokuła
- o Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulą podane na sosie chrzanowym serwowane z ziemniakami, drążonymi buraczkami i młoda marchewką;



ul. Pszczelińska 121a, 05-805 Otrębusy
www.restauracja-elita.pl



marketing@restauracja-elita.pl
tel. 511 876 788





- Pieczeń wołowa po burgundzku podana z groszkiem cukrowym, buraczkami glazurowanymi w miodzie i puree z batata
- Roladki z łososia ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane na sosie koperkowym z gratine ziemniaczanym z serem i fasolką szparagową

Dania główne dla wegetarian

- Naleśniki ze szpinakiem i serem feta
- Batat pieczony z gorgonzolą i rozmarynem
- Papryka faszerowana podana z ryżem i warzywami;
- Placki ziemniaczane podane z leczy warzywnym
- Camembert pieczony z miodem, orzechem włoski i roszonką
- Pierogi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Makaron papardelle z pesto bazyliowym, oliwkami oraz tartym parmezanem
- Cukinia nadziewana soczewicą z białą kaszą gryczaną
- Ser Halumi grillowany, podany z mixem sałat i chutney śliwkowym
- Bakłażan grillowany z farszem warzywnym, z pastą z miodu orzechów i owoców granatu + kolendra

Dania główne za dodatkową dopłatą, 10 zł/osoba:

- Kaczka pieczona z jabłkami z ziemniaczanym gratine, buraczkami z kumkwatem, brokułą i sosem żurawinowym;
- Pieczeń cielęca w sosie koperkowym podana z kluseczkami kładzionymi i warzywami gotowanymi na parze;
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z kaszotto i sosem chrzanowym oraz buraczkami i kapustą zasmażaną;
- Filet z sandacza na sosie z szyjek rakowych serwowany z puree z zielonego groszku, brokułą i pomidorkami cherry;
- Pierś kurczaka zagrodowego faszerowana kasztanami na sosie kurkowym podana z makaronem papardelle i warzywami z grilla

Ciepłe przekąski:

- Zupa węgierska,
- Strogonow,
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego lub krokietem z ciasta naleśnikowego;



- o Łosoś wędzony podany na plackach z cukinii z dodatkiem kwaśnej śmietany
- o Żurek staropolski na boczku z jajkiem i białą kiełbasą
- o Półmisek z pierogami (miks: ruskie, z mięsem, ze szpinakiem, z kapustą i grzybami)
- o Makaron penne z kurczakiem, grzybami, papryką i świeżym parmezanem;
- o Półmisek różności: śliwki w boczku, udziki z kurczaka faszerowane orzechami, cukinia faszerowana

Desery:

- o Cream Brule;
- o Czekoladowe ciasto Brownie na sosie wiśniowym;
- o Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i nutą mięty;
- o Puchar lodowy;
- o Pana cotta z sosem malinowym
- o Granola z mascarpone i owocami
- o Tiramisu
- o Jabłko pieczone z miodem i orzechami z kruszonką
- o Sernik na spodzie czekoladowym w towarzystwie sosu wiśniowego
- o Malinowa Ambrozja (mus z malin na gorąco podany z lodami waniliowymi i bitą śmietaną);

SPECJALNOŚĆ WIECZORU (przyjęcia weselne i okolicznościowe do rana)

WARIANT I

Zapraszamy na godzinną atrakcję kulinarną do naszej wiaty grillowej.

Karkówka marynowana, szaszłyk z polędwiczek, pałki z kurczaka w miodzie, golonka plastry, kaszanka, pstrąg w ziołach

Dodatki: kompozycja sałat ze świeżymi warzywami, grzankami czosnkowymi oraz dipem, warzywa grillowane, ziemniaki pieczone, sos tzatziki, barbecue;

WARIANT II

Schaby z kością pieczone w całości prezentowane na bochnach ciemnego razowca podane w towarzystwie kapusty zasmażanej (młodej w sezonie letnim), ziemniaczków gotowanych z koprem oraz sosu własnego (danie prezentowane na środku Sali przez kucharzy, porcjowane i następnie serwowane przez kelnerów);

WARIANT III

Kolacja włoska: dowolna pizza na 4 osoby, 2 rodzaje makaronu (z kurczakiem i tuńczykiem), 2 rodzaje sałat, grzanki



Przekąski zimne serwowane w stole lub w formie bufetu:

- Kieszonki ze schabu pieczonego nadziewane musem jajeczno-chrzanowym powlekane delikatną galaretką;
- Kaczka pieczona podana z owocami i migdałami w galarecie;
- Polędwiczki wieprzowe z musem z avocado w galarecie,
- Tymbaliki (galaretki) z gęsiną i cielęciny,
- Tortilla z kurczakiem, liśćmi sałaty i świeżymi warzywami z dipem czosnkowym;
- Tortilla z farszem warzywnym z sałatą, awokado i twarożkiem
- Roladki z łososia wędzonego faszerowane serkiem chrzanowym;
- Łosoś wędzony w cieście szpinakowym;
- Tatar z łososia z cytryną i kaparami;
- Szczupak / sandacz w całości glazurowany winnym auszpikiem podany z sałatką z selera naciowego ;
- Kulki z melona zawinięte w szynkę włoską;
- Ruloniki z szynki z nadzieniem serowym ;
- Rożki z szynki babuni z sałatką jarzynową powlekane delikatnie galaretką;
- Polędwica wolno dojrzewająca z serkiem ziołowym i szparagami;
- Deska serów z winogronami, orzechami i krakersami;
- Kompozycja marynowanych mięs pieczonych (karkówka ze śliwką, rolada z boczku w majeranku, pierś z indyka z morelą, pasztet z zająca);
- Półmisek wędlin włoskich z oliwkami
- Tatar wołowy z cebulką, pieczarkami i korniszonami (serwowany w trakcie przyjęcia)
- Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem (serwowane w trakcie przyjęcia)
- Humusy 3 rodzaje do wyboru (paprykowy, pomidorowy, standard) podawane z oliwą z oliwek z kolendrą
- Mini tacos z mięsem + dwa sosy
- Jaja przepiórcze garniowane otoczone musem z szynki podane na sałatce jarzynowej;
- Gravlax z łososia marynowanego w burakach i pomarańczy z dodatkiem żubrówki na warzywnym tagiatelle z dodatkiem sosu cytrynowego;
- Warzywa grillowane z balsamico i odrobiną sera koziego;
- Torcik z buraka z kaparami i serem kozim;
- Tatar ze śledzia z imbirem i curry na miodowym pumperniku;





- Patera śledzi w 4-smakach: w oleju z cebulką, w sosie tatarskim, w śmietanie z jabłkiem, z jajkiem i groszkiem zielonym w majonezie;
- Gruszka z pikantnym serkiem Filadelfia, szynką parmeńską i winegretem malinowym
- Figi pieczone z kozim serem i miodem (sezonowo)

Sałatki:

- Sałatka Caprese (pomidor, mozzarella, dressing ze świeżej bazylii)
- Sałatka arbużowa z ogórkiem, szalotką, rzodkiewką oraz kielkami słonecznika
- Sałatka z świeżych liści szpinaku z parmezanem i suszonymi pomidorami
- Sałata grecka z fetą i oliwkami (pomidor, ogórek, cebula, ser feta, oliwki)
- Mix sałat z gyrosem oraz sosem tzatziki
- Sałatka ze świeżej rukoli, grillowanego bekonu, pomidorków koktajlowych
- Sałatka Boryny (ser żółty, szynka konserwowa, ogórek konserwowy, kukurydza)
- Delikatna sałatka z owoców morza (krewetki, brzoskwinia, ananas, kukurydza, majonez, ketchup)
- Sałatka z salami i suszonych pomidorów (ziemniaki, papryka, ogórek konserwowy)
- Sałatka z kurczaka i ananasa
- Sałatka Nicejska (miks sałat, fasolka szparagowa, oliwki, jajko gotowane, tuńczyk, cebula czerwona, pomidory, winegret)
- Sałatka Szopska (papryka, ogórek zielony, pomidor, ocet winny, bułgarski ser szopski)
- Sałatka z paluszków krabowych (groszek konserwowy, jajko gotowane, majonez, koper, świeży ogórek)
- Sałatka brokułowa z serem feta, jajkiem, rzodkiewką i sosem jogurtowo – czosnkowym
- Sałatka lodowa z kozim serem, jajkiem przepiórczym i sosem Cesar
- Sałatka z kaszą bulgur, serem feta, ogórkiem zielonym, granatem i sosem musztardowo - miodowym





Bufet Słodki:

- Paterki ciast domowych (4 rodzaje), babeczki z owocami, torcik bezowy;
- Owoce całe i filetowane - winogrona, ananas, truskawki i owoce sezonowe
- kawa rozpuszczalna Nescafe oraz kawa z ekspresu / wybór herbat smakowych;

Napoje bezalkoholowe bez limitu:

- soki owocowe i woda mineralna z cytryną podawane w dzbankach
- bufet z napojami gazowanymi: pepsi-cola, mirinda, 7-up - (butelki pet 0,5l przyjęcia w piątki / soboty oraz 0,2l przyjęcia okolicznościowe w niedzielę)

MENU DLA DZIECI

Zupy: Rosół z makaronem / Pomidorowa z makaronem lub ryżem

Dania główne: Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i ananasa / Makaron spaghetti z sosem bolońskim / Pierogi z serem białym i bitą śmietaną / pierogi z mięsem

Desery: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną / Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych / Malinowa ambrozja

MENU BARBECUE

- Szaszłyki drobiowe z boczkiem i warzywami
- Pałki i skrzydełka w glazurze miodowej
- Żeberka wieprzowe z sosem Luizjańskim
- karkówka wieprzowa marynowana w ziołach i musztardzie
- sataje z polędwiczek drobiowych na ostro
- roladki z piersi kurczak w boczku wędzonym w słodkim sosie
- golonczki grillowane w piwie
- kiełbaski po kanadyjsku z serem i boczkiem
- kaszanka podana z cebulką i jabłkiem
- oscypki z grilla z sosem żurawinowym na sałacie lodowe
- Pstrąg otulony boczkiem i kawałkami ananasa
- Sakwy z łososia
- Zestaw grillowanych serów różnych (feta , oscypek, camembert)
- Rolowany boczek w pikantnej marynacie na patyku
- Szaszłyki wieprzowe
- Łosoś w marynacie rosyjskiej
- Filet z pstrąga w ziołach otulony boczkiem
- Szaszłyk warzywny
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane serem Rokpol otulone boczkiem