

Menu okolicznościowe



STARA PALMIARNIA

MIMOZA

Propozycja menu na przyjęcie okolicznościowe

Dla gości preferujących dietę wegetariańską, wegańską
i ze specjalnymi zaleceniami dietetycznymi
menu ustalamy indywidualnie

Menu na potrzeby gości można dowolnie konfigurować

W celu ustalenia szczegółów prosimy o kontakt
z managerem.

KONTAKT

tel. 663-937-487

stara.palmiarnia.manager@gmail.com

Rybnik 44-270, ul. Józefa Rymera 44



STARA PALMIARNIA

MIMOZA

Menu okolicznościowe

ZUPY

JEDEN RODZAJ DO WYBORU

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki/feta/oliwa szczypiorkowa
- Francuska zupa cebulowa z grzankami
- Krem z brokułów z grzankami

DRUGIE DANIE

2 PORCJE MIĘSA NA OSOBE W SZEŚCIU RODZAJACH

- Rolady wieprzowe i wołowe
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kieszeń drobiowa po farmersku
- Udko z kaczki pieczone z pomarańczami i jabłkami
- Sznyceł drobiowy po włosku
- Eskalopki z indyka w migdałach
- Filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą
- Roladki drobiowe z grzybami i serem
- Rogal wieprzowy faszerowany żurawiną i serem wędzonym
- Gniazda drobiowe faszerowane szpinakiem i grzybami leśnymi
- Kula schabowa faszerowana porem szynką i serem
- Pieczeń z karkówki szpikowana warzywami i czosnkiem
- Łódzka drobiowa ze smażoną papryką, szynką i serem



STARA PALMIARNIA

MIMOZA

Menu okolicznościowe

DODATKI SKROBIOWE 2 RODZAJE DO WYBORU

- Kluski śląskie białe i ciemne
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Dufinki prowansalskie
- Frytki stekowe

SAŁATKI I SURÓWKI TRZY RODZAJE DO WYBORU

- Sałatka z czerwonej kapusty
- Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem
- Surówka z białej kapusty z melonem i chrzanem
- Cosełtaw z kapusty białej i czerwonej
- Surówka z marchewki z porem i jabłkiem
- Buraczki z cebulką

KAWA HERBATA BEZ LIMITU

- Tort okolicznościowy (nieuwzględniony w cenie)

DESER DO WYBORU

- 1,5 porcji ciasta na osobę lub:
 - Puchar lodowy
 - Szarlotka z kruszonką cynamonową/sos karmelowy/lody waniliowe
 - Mus z chałwy/ciastko migdałowe/maliny
 - Sernik z dynią/beza korzenna/koktajl truskawkowo-jogurtowy
 - Czekoladowe brownie/sos wiśniowy/lody waniliowe
 - Winna gruszka zapiekana w cieście francuskim/bita śmietana/jeżyny z cynamonem



STARA PALMIARNIA

MIMOZA

Menu okolicznościowe

ZIMNA PŁYTA

- Wędliny wiejskie, mięsa pieczone (karkówka pieczona w ziołach, pieczeń z kurczaka z warzywami, pasztet pieczony z dziczyzny), salami, kabanosy, ser wędzony, Lazur, Camembert
- Tymbaliki z kurczaka
- Golonko w galarecie z chrzanem
- Carpaccio z pieczonego buraka z fetą i orzechami
- Kaczka konfitowana w cieście filo i czerwonym curry
- Tatar wołowy z cebulką i ogórkami
- Ślimaczki z ciasta francuskiego z warzywami
- Śledzie w śmietanie z cebulką i jabłkiem
- Focaccia z konfiturą z pomidorów, curry i szynką szwarcwaldzką
- Camembert na ciepło z gruszką, żurawiną i orzechami
- Pieczywo, masło

CIEPŁY POCZĘSTUNEK SERWOWANY W TRAKCIE ZIMNEJ PŁYTY

- Nuggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym



STARA PALMIARNIA
MIMOZA

Menu okolicznościowe

SAŁATKI DO ZIMNEJ PŁYTY (2 RODZAJE DO WYBORU)

- Sałatka z brokułami i kurczakiem
- Sałatka z makaronem farfalle i łososiem wędzonym
- Sałatka z selera konserwowego ananasem białą szynką i serem
- Sałatka Cezar z kurczakiem i grzankami
- Sałatka z makaronu ryżowego z gotowanym filetem z kurczaka, koprem, świeżym ogórkiem i fetą
- Sałatka z marynowanej czerwonej cebuli z szynką i kukurydzą

KOLACJA 1 RODZAJ DO WYBORU

- Bogracz z kładzionymi kluseczkami
- Gulasz z dzika z kluseczkami dyniowymi (dopłata 10zł/osoba)
- Gulasz drobiowy z warzywami i szczypiorkiem
- Boeuf Strogonow
- Barszcz z krokietem
- Żurek z jajkiem

NAPOJE GAZOWANE WODA NIEGAZOWANA
I SOKI DODATKOWO PŁATNE WG ZUŻYCIA