

Menu Wielkanocne Restauracji Florian

„Na straży dobrego smaku”



ZESTAW I – 80 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE (do wyboru cztery):

Jajka z majonezem szczypiorkowym i rzeżuchą.
Kompozycja jaj faszerowanych musami smakowymi:
łososiowym, ziołowym, paprykowym, tuńczykowym.
Pasztecziarnia wielkanocna z żurawiną i suszoną śliwką.
Przysmak drobiowy z rodzynkami na musie brzoskwiniowym.
Rolada z karkówki w ziołach.
Sałatka wiosenna z zielonym groszkiem i rzodkiewką,
świeżymi ziołami i vinegretem.
Dodatki: Pieczywo, masło, sosy różne, ćwikła.

ZUPA:

Żurek tradycyjny na wędzonce.

DANIE GŁÓWNE:

Indyk w sosie akacjowym serwowany w gąszczu jarzynowym,
pod kopułą pieczonych ziemniaków.

DESER:

Babka wielkanocna z lukrem i rodzynkami.

NAPOJE:

Kawa, herbata, napoje zimne 0,4l na osobę.

ZESTAW II - 100 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE (do wyboru cztery):

Jajka polane dressingiem majonezowo-musztardowym
ze świeżym szczypiorkiem i rzeżuchą.

Kompozycja jaj faszerowanych musami smakowymi:
łososiowym, ziołowym, paprykowym, tuńczykowym.

Schab zatopiony w puchu chrzanowym pod galareta.

Paszteciarnia wielkanocna z marynatami, żurawiną i suszoną śliwką.

Półmiski mięsiwa pieczystego i wędzonego:

schab marynowany, rolada z boczku w ziołach, wędzona szynka.

Salatka z liśćmi świeżego szpinaku, z chrustem bekonowym
i filetowanymi cytrusami.

Dodatki: Pieczywo mieszane, masło, sosy różne, ćwikła.

ZUPA:

Barszcz biały z jajkiem i białą kielbasą.

DANIE GŁÓWNE:

Pieczony indyk z brzoskwiniami i żurawiną,
podawany z ziemniakami opiekany i sałatką wiosenną.

Szynka pieczona z sosem chrzanowym,
na puree ziemniaczanym w stosie warzyw blanszowanych.

DESERY:

Wybór ciast wielkanocnych: babka piaskowa z rodzynekami,
mazurek, makowiec, sernik.

NAPOJE:

Kawa, herbata, napoje zimne bez limitu.

ZESTAW III – cena 120 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE (do wyboru sześć):

Mix wielkanocnych jajek:

jaja garniowane szynką wędzoną,

jaja faszerowane łososiem i kawiozem.

Kompozycja jaj z musami smakowymi:

łososiowym, ziołowym, paprykowym, tuńczykowym.

Paszteciarnia wielkanocna z marynatami, żurawiną i suszoną śliwką.

Półmiski mięsiwa pieczystego i wędzonego:

schab marynowany, rolada z boczku w ziołach, wędzona szynka.

Sandacz faszerowany w galarecie, na lustrzanym postumencie.

Śledź w trzech odsłonach:

pod pierzynką w śmietanie,

po kaszubsku z cebulką,

w oleju lnianym z jabłkiem, cebulką i z tłuczonym różowym pieprzem.

Tradycyjna sałatka majonezowa z warzywami, podawana na liściach cykorii.

Salatka królewska na miksie sałat, z wędzonym kurczakiem,

pomidorkami cherry, papryką i vinegretem balsamicznym.

Dodatki: Pieczywo mieszane, masło, sosy różne, ćwikła.

ZUPY:

*Barszcz biały z prawdziwkami i białą kielbasą.
Zupa krem z zielonych warzyw z jajkiem w koszulce.*

DANIA GŁÓWNE:

*Indyk w sosie akacjowym, serwowany w gąszczu jarzynowym,
pod kopułą pieczonych ziemniaków.
Sola w delikatnym sosie ziołowym,
podawana z ziemniakami opiekany po staropolsku i sałatką wiosenną.*

DESERY:

*Wybór ciast wielkanocnych:
babka piaskowa z rodzynkami, mazurek, makowiec, sernik.*

NAPOJE:

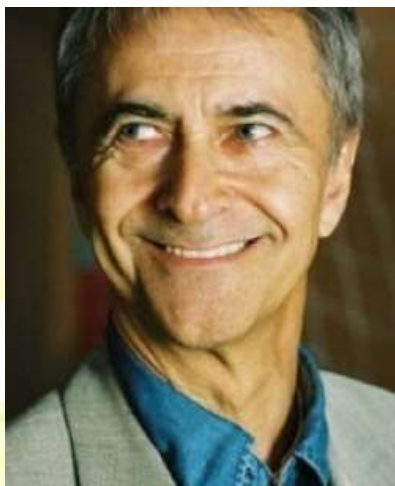
Kawa, herbata, napoje zimne bez limitu.

Dodatkowo polecamy:

***Serdecznie Państwu polecamy występ Tadeusza Rossa,
który może uświetnić Państwa spotkanie wielkanocne
i być wyśmienitą rozrywką.***

***Anegdoty, monologi, lekkie żarty, konkursy –
w jedyny i wyjątkowy sposób prowadzone.
Zapewnijcie sobie Państwo wyśmienitą zabawę!***

Cena 45 min. występ 700 zł



Ważne informacje:

*Gwarancją rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata 30% zaliczki.
Ostateczną liczbę osób należy podać 7 dni przed planowanym Przyjęciem.
Obiad jest serwowany przez kelnerów - doliczamy serwis w wysokości 10%.
Dekoracja wielkanocna stołów oraz kwiaty są wliczone w cenę.*

***Restauracja Florian
Ul. Chłodna 3, Warszawa
restauracja@florian.pl, www.florian.pl
facebook.com/restauracjaflorian
Kontakt: 22 620 93 98 , 510 094 900***