



MENU ANSE KABANSE

160zł osoba

5 przekąsek, 2 zupy, 2 dania główne, 2 dodatki do dań ciepłych, 1 sałatka, 2 desery

Przekąski zimne:

Naleśniki szpinakowe z dodatkiem serka śmietankowego, wędzonego łososia, świeżego ogórka i świeżego kopru

Polędwiczki wieprzowe z sosem z białej czekolady i sera gorgonzola

Roladki z cukinii nadziewane serkiem ziołowym

Łosoś w panierce z prażonego sezamu w towarzystwie sosu z limonki

Pomidorki cherry nadziewane mini mozzarellą z dodatkiem świeżej bazylii i Pesto

Gruszka z fetą w szynce parmeńskiej

Verinki z łososiem, szpinakiem i pikantnym twarożkiem

Gruszki z musem z Gorgonzoli

Śliwki i daktyle z boczkiem

Tatar z śledzia na grzance z karmelizowaną cebulą

Tatar z pomidorków i awokado z prażonymi migdałami

Tatar z łososiem na pumperniku z plasterkiem soczystej cytryny

Rożki filo ze szpinakiem i fetą

Rożki filo z kurczakiem i warzywami

Spring rolls z mango, awokado i grillowanym kurczakiem

Spring rolls z delikatnymi warzywami, kurczakiem, imbirem i słodkim lekko pikantnym sosem

Spring rolls z warzywami i łososiem
Spring rolls z kurczakiem, kapustą i świeżymi ziołami
Kulki z winogron obtoczone w kremowym serku i migdałach
Mini sakiewki z ciasta filo z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
Koszyczki z parmezanu z suszonymi pomidorami, serem gorgonzola i winogronem
Koszyczki z parmezanu z delikatną krabową sałatką
Muszle nadziewane łososiem i delikatnym serkiem ziołowym
Muszle nadziewane szpinakiem i serem feta
Muszle nadziewane pasta śródziemnomorska
Mini vol-au-vent z pastą z suszonych pomidorów i oliwką
Mini vol-au-vent z serkiem ziołowym i krewetkami
Mini vol-au-vent z sałatką krabową
Tymbaliki drobiowe
Mus z mango z chili

Tartinki bankietowe:

z serem pleśniowym i gruszką
z camembertem
z szynką włoską
z łososiem
z żółtym serem

Dodatki:

Wybór polskich chlebów: z ziarnami zbóż, razowy na miodzie, pszenny
Marynaty chrzan, ćwikła, konfitura z borówek leśnych, ogórki kiszane, grzyby marynowane

Talerze:

Deska polskich wędlin
Deska serów z orzechami i świeżymi owocami
Wybór pasztetów z marynatami
Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serkiem z prażonymi orzechami i kremem balsamico

Zupy:

Oliwkowa zupa śródziemnomorska
Wiosenna zupa ze świeżymi warzywami i świeżą bazylią
Żurek staropolski z grzybami
Szlachecka zupa cebulowa z grzankami
Aksamitny krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym
Krem z pora z grzankami
Krem z białych warzyw z grzankami z dodatkiem oliwy truflowej

Krem z pomidorów z grzankami
Krem grzybowy z grzankami
Barszcz ukraiński
Gazpacho
Krem z buraka z octem balsamicznym i groszkiem ptysiowym
Kapuśniak
Rosół z kurczaka z kluskami
Ogórkowa
Krupnik
Barszcz z uszkami

Dania główne :

Schab w sosie śliwkowo – śmietanowym
Schab w sosie myśliwskim
Boeuf strogonow
Zraziki ze schabu z bekonem i musztardą francuską i sosem rozmarynowym
Sakiewki ze schabu z warzywami z sosem ziołowym
Eskalopki z polędwiczek wieprzowych i sosem śródziemnomorskim
Żeberka wieprzowe zapiekane w sosie BBQ
Karkówka pieczona z sosem myśliwskim
Orientalna wieprzowina z warzywami i kolendrą
Grillowane fileciki z kurczaka z duszonymi grzybami
Piersi kurczaka faszerowane ziołami podane z sosem ziołowym
Piersi kurczaka w żółtym sosie z selerem naciowym
Kurczak grillowany z ananasem
Roladki z kurczaka ze świeżymi warzywami z sosem ze świeżej papryki
Pierś kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i rukolą w sosie śmietanowo bazyliowym
Piersi kurczaka faszerowane szpinakiem z sosem śmietanowym
Pierś z kurczaka z kaparami w sosie serowym
Kremowa potrawka z kurczaka i grzybów
Szaszłyki z kurczaka z warzywami
Łosoś w sosie maślano-warzywnym
Łosoś pieczony w cieście filo
Pstrąg z orzechami i migdałami
Dorsz w sosie szpinakowym
Dorsz z sosem grzybowym
Roladki z soli ze świeżym szpinakiem w sosie limonkowym
Sola z sosem kaparowo-ziołowym
Łosoś pieczony z sosem pomarańczowo-cytrynowym

Dodatki:

Mix warzyw z pary z dodatkiem masła ziołowego
Ziemniaki opiekane z rozmarynem
Ziemniaczki z wody z koperkiem
Kopytka
Kasza gryczana
Kuskus
Ryz z groszkiem
Kapusta duszona
Marchewka baby z imbirem
Warzywa grillowane
Fasolka szparagowa z bułką i masłem
Brokuły z wody
Kalafior z wody
Marchewka z groszkiem

Sałatki :

Sałatka ze świeżym szpinakiem, chrupiącym boczkiem , jajkiem , pomidorkami cherry i sosem jogurtowo czosnkowym
Sałatka z serem pleśniowym prażonymi orzechami nerkowca truskawkami z sosem balsamico
Sałata z grillowanym kurczakiem ,warzywnym chrustem z miodowym winegret
Mix sałat z kaszą Kuskus z grillowanymi warzywami z sosem pomidorowo-ziołowym
Sałatka z serem feta i świeżymi warzywami
Mix sałat z kurczakiem grillowanym ananasem z serem brie z sosem mango
Mix sałat z pestkami dyni i słonecznika z filetowanymi owocami z winegret malinowym

Surówki :

z kapusty pekińskiej
z kapusty kiszonej
z marchewki
z białej kapusty
z czerwonej kapusty
buraczki
mizeria
z selera

Desery:

Tiramisu
Tiramisu truskawkowe
Brownie czekoladowe
Tarteletka z karpatką i owocami
Tarteletka Rafaelo
Sernik
Szarlotka
Tarta z owocami
Panna cotta waniliowo-czekoladowa
Panna cotta z kawową galaretką
Panna cotta z musem owocowym
Panna cotta kokosowa
Mus z mango
Sałatka owocowa z galaretką i kremem waniliowym
Mus czekoladowy z nutą pomarańczy
Mus truskawkowy z delikatnym serkiem waniliowym i kruchym ciasteczkiem
Mus mango z mleczkiem kokosowym
Patory filetowanych owoców

Opłata za wynajem kawiarni na wyłączność: **200zł/godz**

Dodatkowo:

Napoje zimne i gorące – **400zł**

Wystrój i dekoracje – **150zł**

Lokal zamykany na wyłączność powyżej 15 osób dorosłych