

THE LEGENDARY
JACK'S EVENTS
& BANQUETS
POLAND

ZUPY

od 12 zł/os.

- Kremowa zupa z białych warzyw z kluseczkami ziołowymi
- Zupa z leśnych grzybów w aromacie wędzonego boczku z dodatkiem kluseczek
- Krem ziemniaczany z kawałkami łososia
- Żurek staropolski z białą kiełbasą i wędzonką
- Krem z pomidorów, podany z listkiem świeżej bazylii, wiejską śmietaną i serem mozzarella
- Francuska zupa cebulowa z grzankami i serem
- Krem z brokułów podany z różyczką kalafiora i prażonymi migdałami

DANIA GŁÓWNE

od 18 zł/os.

- Filet z soli atlantyckiej, podany na porowym sosie z krewetkami
- Grillowany karczek wieprzowy z sosem ogórkowym
- Filet z pstrąga smażony w migdałach ułożony na salsie z pomidorów
- Medaliony z indyczi podane w sosie z czerwonego wina
- Eskalopki schabowe smażone na grillu, podane na grillowanej cukinii z sosem pieprzowym
- Polędwica z dorsza smażona na ziołowym maśle z cytrynowym sosem
- Polędwiczka wieprzowa ze śliwkami z sosem pieczeniowym
- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i szpinakiem
- Lasagne z mięsem i warzywami
- Lasagne z ricottą i szpinakiem

DODATKI

od 6 zł/os.

- Kluseczki ziemniaczane z ziołami
- Ryż aromatyzowany ziołami
- Bukiet warzyw gotowanych na parze z migdałami i masłem
- Zestaw surówek ze świeżych warzyw (z białej kapusty, marchewki, selera, sałata lodowa)
- Ziemniaki opiekane z masłem ziołowym
- Zapiekanka z ziemniaków z serem

THE LEGENDARY
JACK'S EVENTS
& BANQUETS
POLAND

DESERY

od 12 zł/os.

Creme brulle z ciastkiem migdałowym

Szarlotka podana na ciepło z lodami waniliowymi

Carpaccio z ananasa z sosem miodowo-miętowymi sorbetem mango

Sałatka z owoców sezonowych

Sernik domowy ze skórką pomarańczowa

Panna cotta z sosem truskawkowym

Koktajl truskawkowo-brzoskwiniowy z dodatkiem wiśniówki i adwokata