



SMAKOSZEWO.PL

Pracownia Kulinarna
Dieta ProLife

Zupy:

Porcja zupy na osobę wynosi 300 ml. Ceny skalkulowane są dla 10 osób.

- Barszcz czerwony czysty..... 110 zł
- Rosół królewski (kaczka, wołowina, kurczak).....110 zł
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów ...130 zł
- Gęsty krem z pieczonej dyni z kokosem..... 130 zł
- Krem z brokuła z czipsem bekonowym .. 130 zł
- Francuska cebulowa na białym winie z serem i grzankami..... 130 zł
- Żur staropolski z białą kiełbasą i jajem... 160 zł
- Flaczki wołowe z grzankami czosnkowymi..... 130 zł
- Zupa meksykańska z kuleczkami mięsnymi..... 150 zł
- Grzybowa z lanymi kluskami..... 160 zł
- Bouef Strogonoff wołowy z papryką i grzybkami..... 260 zł
- Bogracz wieprzowy z ziemniakami..... 230 zł
- Węgierska zupa gulaszowa..... 230 zł

Przystawki i przekąski:

Porcje stanowią 2 szt. Ceny podane na 10 porcji.

- Chrupiące tartinki mieszane na bagietce pszennej..... 80 zł
- Tartinki z pastą koperkową i łososiem na pumperniku..... 90 zł
- Słone babeczki z pastą z suszonych pomidorów..... 90 zł
- Koreczki z mozzarellą i bazylią..... 70 zł

- Koreczki z melona z szynką parmeńską.... 80 zł
- Pieczarki faszerowane mielonym z pietruszką..... 80 zł
- Roladki z szynki parmeńskiej z serem kaparowym..... 90 zł
- Roladki naleśnikowe z szynką i szpinakiem70 zł
- Serniczek owocowy z ciastkiem.....80 zł
- Tiramisu.....80 zł

Mięsiwa:

Porcja mięsa na osobę wynosi 120-150 g. Ceny dań skalkulowane dla 10 osób.

- Tradycyjny antrykot z piersi kurczaka ... 140 zł
- Drobiowe łódeczki ze szpinakiem..... 160 zł
- Drobiowe łódeczki z pieczarkami..... 160 zł
- Delikatna pierś po parysku w sosie pieczarkowo-śmietanowym..... 160 zł
- Tradycyjny schabowy..... 160 zł
- Aromatyczna karkówka w sosie miodowym z chilli..... 170 zł
- Grillowane polędwiczki wieprzowe w miodowo-musztardowej glazurze..... 210 zł
- Cielęcina w grzybach..... 260 zł
- Pieczone piersi z kaczki w czerwonym winie, jabłkach i jałowcu..... 320 zł

Dania na ciepło:

Dania jednogarnkowe wynoszą 300 ml na osobę. Ceny skalkulowane na 10 porcji.

- Bigos myśliwski..... 180 zł



SMAKOSZCWO.PL

Pracownia Kulinarna
Dieta ProLife

Rybki

i owoce morza:

Porcja ryby na osobę wynosi 120-150 g. Ceny dań skalkulowane dla 10 osób.

- Smażona sola w sosie gorgonzola..... 260 zł
- Dorsz pod pierzynką szpinakową..... 300 zł
- Łosoś w sosie grzybowym z pietruszką... 330 zł
- Łosoś pieczony w porach i winie..... 300 zł

Dodatki:

Porcja dodatków na osobę wynosi 150-200 g. Ceny dań skalkulowane dla 10 osób.

- Puree ziemniaczane ze skwarkami70 zł
- Ziołowe ziemniaczki.....60 zł
- Czerwona kapusta zasmażana z tartym jabłkiem i żurawiną80 zł
- Buraczki zasmażane.....80 zł
- Mini marchewki w śmietanowym curry.....80 zł
- Bukiet warzyw w sosie ziołowym.....80 zł

Tace i patery:

Patery przygotowane są dla około 10 osób.

- Mix serowo-owocowy.....220 zł
- Mix serowo-warzywny.....190 zł
- Wieprzowe trio.....260 zł
- Drobiowe trio.....240 zł

Coś na ząb:

Ceny dań skalkulowane są dla 10 osób.

- Schab pieczony z morelami i śliwką..... 120 zł
- Tymbaliki drobiowe..... 100 zł
- Tymbaliki z łososia..... 120 zł
- Dorsz po grecku..... 140 zł
- Łosoś w galarecie..... 160 zł

Zielony zakątek:

Porcję stanowi 200 g. Ceny sałatek skalkulowane są dla 10 osób.

- Tradycyjna jarzynowa..... 120 zł
- Sałatka caprese 120 zł
- Sałatka grecka..... 130 zł
- Sałatka z tuńczyka z jajkiem..... 140 zł
- Sałatka z camembertem, gruszką, melonem i granatem na rukoli..... 150 zł
- Sałatka krabowa z jajkiem, ogórkiem i pomidorkami 140 zł
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, pomidorkami, kukurydzą i serem feta..... 150 zł
- Sałatka z polędwiczką wieprzową i czerwoną fasolą..... 140 zł

Na słodko i słono:

Wszystkie ciasta i tarty mają średnicę 26 cm co daje około 12-15 porcji.

- Tarta cukiniowa z kozim serem i pomidorkami koktajlowymi 90 zł
- Tarta łososiowa z dynią, czosnkiem i koperkiem..... 90 zł
- Brownie kawowe..... 140 zł
- Sernik mascarpone z wiśniami..... 130 zł
- Sernik z czekoladową kruszonką 130 zł



SMAKOSZEWO.PL

Pracownia Kulinarna
Dieta ProLife

