

# DESEO CLUB&RESTAURANT MENU

## ✿ Bufet Szwedzki:

- Kanapeczki cateringowe (7 składników)
- Koreczki królewskie duże (tradycyjne, serowe, wegetariańskie)
- Półmisek mięs pieczonych (każdy z półmisków przeznaczony jest dla 20 osób)
- Półmisek wędlin wiejskich
- Półmisek mozarella z pomidorami
- Deska serów + oliwki marynowane i winogrona
- Sałatki (misa na 10-15 osób): Grecka z serem feta, Nicejska z tuńczykiem, Cezar z kurczakiem grillowanym, Tradycyjna jarzynowa „Domowa”
- Śledzik domowy po warszawsku w oleju z cebulką oraz marynowany w śmietanie
- Rolmopsy
- Jajka faszerowane
- Półmisek jaj w majonezie
- Mięsa i ryby w galarecie

## ✿ Specjały Kuchni Domowej na ciepło:

- barszczyk z pasztecikami z mięsem lub grzybami
- żurek po warszawski z jajkiem i kiełbasą
- bigos tradycyjny „domowy” na mięsie i grzybach
- klops wieprzowy pieczony w całości
- karkówka po krakowsku z cebulą i pieczarkami
- polędwiczki wieprzowe w ziołach prowansalskich
- Pierś z kurczaka (duża) panierowana ala kotlet
- Kotlet Devolay
- Boeuf Strogonow

## ✿ Dania z grilla i przekąski na ciepło:

- kiełbaski grillowane
- pierś i kurczak z rożna i z grilla
- kanapki grillowane (ciabaty, tortille)
- pieczywo czosnkowe z serem, peperoni, mozzarellą itp.

## ✿ Stół wiejski:

- szynki w całości
- kiełbasa wiejska
- smalec ze skwarkami
- ogórki domowe kiszzone
- pieczone prosie lub dzik

## ✿ Ciasta i owoce