

MENU

IV Bal Uczelni 28 stycznia 2012

Poczekadełko:

Paluszki drobiowe w cieście piwnym

Przystawka:

Tatar wołowy na toście z jadalnymi kwiatami storczyka oraz sypką oliwą

Zupa:

Delikatny krem marchewkowo-szpinakowy

Kolacja:

Kaczka faszerowana świeżą szalwią w sosie wiśniowym
Pierś kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami otulona liśćmi winogron w sosie paprykowym
Minikluseczki białe i ciemne
Placki Rosti
Mix sałat w sosie ziołowym z prażonymi pestkami dyni
Staropolska zasmażana kapusta biała

Deser:

Lody z ciekłym azotem
Kawa i herbata
ciasto

Zimne przekąski:

Włoskie sery z winogronami i orzechami
Tatar z wędzonego łososia podawany na cykorii
Papryczki faszerowane serem feta z ziołami
Mozzarella w koszulkach z szynki i bazylii
Pomidorki cherry faszerowane awokado
Mininaleśniki z łososiem i szpinakiem
Jajeczka przepiórcze z kawiolem wasabi
Kuleczki ryżowe na styl woski w pikantnym sosie
Terrina z dorsza i łososia
Sałatka z tuńczyka
Sałatka włoska z fetą
Deska wędlin

Druga kolacja:

Ragout z wieprzowiny podawane w kompozycji białego i dzikiego ryżu oraz ziemniaków Savoy

Tort

Trzecia kolacja:

Szynka Podkomorze serwowana przez kucharzy oraz barszcz z krokietem

* organizator Balu zastrzega sobie możliwość nieznacznych zmian w menu

75
lat



Uniwersytet
Ekonomiczny
w Katowicach

