

Oferta okolicznościowa



KAMIENICA | NR 6



Wyjątkowe chwile w życiu warto przeżywać w wyjątkowych miejscach.

Urządzając przyjęcia okolicznościowe takie jak jubileusze, chrzty, komunie święte, na które zapraszają Państwo najbliższych, najczęściej zależy Wam na tym, by na stole znalazły się doceniane przez wszystkich potrawy. W Kamienicy nr 6 goście będą mieli okazję skosztować regionalnych dań przyrządzanych z poszanowaniem dla tradycyjnych receptur, a jednocześnie inspirowanych najnowszymi trendami kulinarnymi.

Oczywiście istnieje możliwość uzgodnienia indywidualnego oferty menu z naszym Szefem Kuchni.

Przystawki

(25zł/os.)

Łosoś gravad lax, crème fraiche, por, oliwa ziołowa

Śledź bismarck, marynowana cebula, jabłko, jogurt grecki

Wędzona pierś kaczki, chrzan, czerwona kapusta, śliwka

Pieczony rostbef, grzyby, majonez dijon, słonecznik

Cielęcina mleczna, kapary, chips ziemniaczany, dynia

Kozi ser, marynowane buraki, orzechy w karmelu, żurawina - **vege**

Ziołowe ciastko, marynowane warzywa, wędzony twaróg, vinaigrette
- **vege**

Zupa

(18zł/os.)

Rosół z perliczki, warzywne julienne, lubczyk

Bulion wołowy, boczniaki, imbir

Krem z borowika, kwaśna śmietana, pietruszka

Consomme grzybowe, kasza gryczana, wędzony węgorz

Żur, purée majerankowe, jajko przepiórcze

Czerwony barszcz na zakwasie, podgrzybek, pieczony czosnek - **vege**

Consomme z pieczonych warzyw, soczewica, suszone pomidory -
vege

Dania główne
(55zł/os.)

Polik wołowy, purée chrzanowe, pieczona cebula, sos z czerwonego wina

Rostbef z musztardą francuską, ziemniak truflowy, rydze, sos rozmarynowy

Pieczona kaczka, ziemniaki z boczkiem, jabłko, sos porzeczkowy

Konfitowane udko z kaczki, kasza pęczak z grzybami, marynowane buraki, demi glace

Pierś perliczki, pieczona dynia, kolorowa marchew, jus tymiankowy

Polędwiczka wieprzowa, purée parmezanowe, warzywa, sos żubrówkowy

Polędwica z dorsza, kalafior, groszek, sos holenderski

Łosoś, purée koperkowe, szpinak, konfitowane pomidory

Ratatouille, sos z pieczonej papryki, chips z sera dojrzewającego –
vege

Ragoût grzybowe w cieście francuskim, sos serowy, oliwa ziołowa –
vege

Desery
(22zł/os.)

Brioche kakaowy, lody czekoladowe, sos słodo- kwaśny

Mus z białej czekolady, pomarańcza, biszkopt jogurtowy

Brownie, marakuja, pistacja

Financier bananowy, lody waniliowe biała czekolada

Chatka, lemon curd, beza

Czekolada gorzka, kokos, limonka, biszkopt

Bufet słodki
(35zł/os.)

Mini desery

Trzy rodzaje ciasta

Owoce

**Torty znajdą Państwo w naszej ofercie cukierniczej*

Przekąski zimne
(35zł/os.)

Marynowane buraki z kozim serem i orzechami - **vege**

Royal z grzybami i oliwą truflową - **vege**

Wybór śledzi

Pâté z sandacza z suszonymi pomidorami

Rolka z łososia z oliwkami

Pasztet domowy z marynatami

Pieczony karczek z kremem chrzanowym

Polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym

Timbal wieprzowy z warzywami

Rillettes z kaczki z rodzynkami

Terrina drobiowa ze szpinakiem

Tartaletki z musami

Dodatkowe propozycje

Stół z wędlinami - 35 zł/os.

Stół z wędzonymi rybami - 40 zł/os.

Fontanna czekoladowa - 1000,00 zł

Kontakt



Adres

Plac Kościuszki 6
95-070 Aleksandrów Łódzki

Biuro

735 161 535
biuro@kamienica6.pl

Rezerwacje

735 161 535
rezerwacje@kamienica6.pl

*Przy rezerwacji powyżej 10 osób doliczamy do rachunku 10% za obsługę serwisową.