

Oferta okolicznościowa





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

(27 zł/os.)

Tatar wołowy z marynatami i żółtkiem przepiórczym

Pasztet z sosem Cumberland i Melba tostem

Pieczony rozbef z musztardą francuską i korniszonem

Marynowany łosoś z kwaśną śmietaną i marynowanym burakiem

Kozi ser z agrestem, żurawiną i winogronem - **vege**

Grillowane warzywa z serem feta, zapieczone w cieście filo
z pesto ziołowym i rukolą - **vege**

Zupa

(15 zł/os.)

Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami

Bulion grzybowy z kołdunami i kwaśną śmietaną

Tradycyjna zalewajka

Tajska zupa kokosowa z kurczakiem i warzywami

Krem z pieczonych buraków z wędzoną pierśią gęsi
i prażonym słonecznikiem

Krem z brokułów z prażonymi migdałami - **vege**

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym - **vege**

Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i oliwą ziołową - **vege**

Krem z pomidorów - **vege**

Oferta okolicznościowa

Dania główne
(25 zł/os.)

Kotlet devolay, puree koperkowe, marchewka z groszkiem

Cordon bleu, ziemniaki opiekane, coleslaw

*Kotlet schabowy, ziemniaki z masłem koperkowym,
kapusta zasmażana*

*Filet z dorsza bałtyckiego smażony w jajku, frytki, surówka z kiszonej
kapusty - **vege***

Dania główne
(30 zł/os.)

*Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami,
puree ziemniaczane ze szczypiorkiem, karmelizowana marchewka,
sos tymiankowy*

*Schab pieczony w sosie własnym, kremowy pęczak z grzybami,
modra kapusta*

*Karczek pieczony w niskiej temperaturze, kasza gryczana,
buraczki zasmażane, sos myśliwski*

*Gnochi z sosem z sera Lazur, szpinakiem i orzechami włoskimi – **vege***

Dania główne
(40 zł/os.)

Bitki wołowe w sosie własnym, włoskie kluseczki w maśle ziołowym,
buraczki zasmażane

Filet z kurczaka z kością, kukurydza duszona z boczkiem,
krokiot z kaszanki, sos demi glace

Polędwiczka wieprzowa, puree parmezanowe, brokuły z czosnkiem,
sos żubrówkowy

Polędwica z dorsza, puree z kalafiora, pieczony kalafior, maślane risotto,
sos volute - **vege**

Zielone curry z warzywami, ryż - **vege**

Dania główne
(50 zł/os.)

Policzki wołowe duszone w Porto, puree ziemniaczane z musztardą
francuską, fasolka szparagowa w boczku

Konfitowane udko z kaczki, puree z buraka, zapiekanka
ziemniaczana, brokuły z czosnkiem, sos pieczeniowy z rodzynkami

Perliczka supreme, puree z marchewki, kuskus z warzywami,
sos tymiankowy

Filet z łososia zapieczony w cieście francuskim ze szpinakiem
i pieczarkami, zielone sałaty z sosem vinegrette, sos serowy - **vege**

Sandacz w sosie z białego wina, kremowa kasza pęczak
z borowikiem, karmelizowana marchewka - **vege**

Grzyby zapieczone w cieście francuskim z oliwą ziołową - **vege**

Desery

(17 zł/os.)

Tradycyjne tiramisu

Panna cotta z sosem malinowym

Szarlotka podana na ciepło z lodami waniliowymi

Owoce lesne pod kruszonką z lodami śmietankowymi

Sernik z lodami malinowymi

Bufet słodki

(30 zł/os.)

3 rodzaje ciasta ustalane indywidualnie

Bufet słodki

(35 zł/os.)

3 rodzaje ciasta ustalane indywidualnie

Owoce filetowane

Bufet słodki

(40 zł/os.)

3 rodzaje ciasta ustalane indywidualnie

Owoce filetowane

*2 desery amouse bouche -
Panna cotta z sosem malinowym,
Tiramisu)*

Bufet słodki

(50 zł/os.)

3 rodzaje ciasta ustalane indywidualnie

Owoce filetowane

3 desery amouse buche -

Panna cotta z sosem malinowym, Tiramisu, Creme brulee z owocami

*Torty znajdują Państwo w naszej ofercie cukierniczej

Zimne zakąski

(40 zł/os. - do wyboru 5 zakąsek lub

50 zł/os. - do wyboru 5 zakąsek i 2 sałatki)

Pasztet domowy z marynatami

Tymbaliki drobiowe

Tymbaliki wieprzowe

Galantyna z kurczaka z pestkami dyni

Indyk w maładze

Polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym

Półmisek mięs pieczystych -

karczek, schab ze śliwką, schab z morelą

Deska wędlin z piklami

Tartaletki z musami

Pate z sandacza z suszonym pomidorem

Pate z łososia z oliwkami

Oferta okolicznościowa

Śledź w oleju i śledź w śmietanie

Deska serów z żurawiną i winogronem

Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami

*Sałatka cezar -
mix sałat, kurczak, sos cezar, boczek, grzanki, parmezan*

Sałatka jarzynowa

Sałatka brokułowa z serem feta i sosem jogurtowo-czosnkowym

Sałatka caprese

Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananase

Sałatka z kozim serem, burakiem i winogronem

Sałatka grecka

Sałatka ziemniaczana

Napoje ciepłe i zimne
(30 zł/os.)

Kontakt



Adres

Plac Kościuszki 6
95-070 Aleksandrów Łódzki

Biuro

735 161 535
biuro@kamienica6.pl

Rezerwacje

735 161 535
rezerwacje@kamienica6.pl