



Ristorante Balzero

SZANOWNI PAŃSTWO

przedstawiamy

PROPOZYCJE DAŃ DO WYBORU

przy komponowaniu menu na rezerwacje dla spotkań typu:

UROCZYSTOŚCI RODZINNE , BANKIETY, CATERINGI

W przypadku jakichkolwiek Państwa pytań lub uwag jesteśmy do natychmiastowej dyspozycji

Zapraszamy serdecznie

PRZYSTAWKI

INSALATA TOSCANA

pomidorki cherry, mozzarella, bazylija, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

CAPRESE

plasterki pomidorów, serka mozzarelli i listki świeżej zielonej bazylii

PROSCIUTTO CON MELONE / ANANAS

szynka parmeńska podawana z melonem (lub ze świeżym ananasem)

SALUMI ITALIANI

kompozycja włoskich wędlin – prosciutto di parma , mortadella, salami ventrincina

TORTA SALATA

typowo włoski słony tort z warzywami i szpinakiem zapieczony w piecu na kolor złocisty

TORTA SALATA CON RICOTTA E FUNGHI PORCINI

Typowo włoski słony tort z nadzieniem z borowików i sera ricotta

BOCCONCINI DI SALMONE SU LENTICCHIE BRASATE

Kwadraciki łososia na łożu z aromatycznej i lekko podsmażanej soczewicy

PESCE ALLA GRECA

Wspaniała delikatna biała ryba w duszonych aromatycznych warzywach – po grecku

SCAMPI SU INSALATINA

Wyborne krewetki z patelni podawane na sałacie

ARINGHE CON MAIONESE E MELE

Wyborne śledzie w lekkim sosie majonezowo-śmietanowym z delikatnym tartym jabłkiem

ARINGHE CON PORRO E PORCINI

wyborne śledzie w oleju w cieniutko krojonych porach z dodatkiem suszonych borowików

INVOLTINI DI MELANZANE

plasterki bakłażana zawijane z oryginalną szynką parmeńską i włoską mozzarellą w sosie pomidorowym domowej roboty

INVOLTINI DI ZUCCHINE CON CAPRINO

Plasterki grillowanej cukinii nadziewane kremem z koziego serka caprino i ziół

PETTO DI OCA STAGIONATA

Plasterki sezonowanej piersi gęsi, rosłonka, owoce granatu

ROAST BEEF DI MANZO

Rostbef wołowy w plastrach podawany na liściach zielonej sałaty

FORMAGGI MISTI

Kompozycja wybornych włoskich serów zdobiona orzechami i winogronem

PROSCIUTTO ARROSTO AFFETTATO

Plastry wybornej szynki w piecu pieczonej w ziołach na styl włoski

VITELLO TONNATO

Kruche plastry pieczonej cielęciny smarowane wybornym kremem z tuńczyka

INSALATA MISTA

Sałaty i świeże warzywa – lekka wiosenna sałata skropiona sosem vinegret

PATÉ DI SALMONE CON CROSTINI DI PANE

Delikatny pasztet z lososia i chrupiące grzanki

FOCACCIA

Pieczona w piecu typowa włoska puszysta focaccia : z czarnymi oliwkami, z rozmarynem, z pomidorami i mozzarellą

ASPARAGI CON PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO

Wiązanka szparagów, „prosciutto di parma” i parmezan

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

chrupiąca focaccia i paluchy chlebowe z naszego pieca

ZUPY

CREMA DI PORCINI

Krem z borowików

BRODO DI POLLO

Lekki rosół z makaronem domowej roboty

CREMA DI POMODORI AL CAPRINO

Krem z pomidorów z delikatnym kozim serkiem

CREMA DI ASPARAGI CON TORTINO CALDO (w sezonie świeżych szparagów)

Delikatny krem ze szparagów podawany ze szparagowym „tortino” z pieca

ZUPPA STROGONOV

Aromatyczna zupa „Strogonov” z dodatkiem grzybów leśnych i mięsa

ŻUREK – TRADIZIONALE ZUPPA POLACCA

Tradycyjny polski żurek wielkanocny z kielbasą i jajkiem

PIERWSZE DANIA – MAKARONY DOMOWEJ ROBOTY

LASAGNE

Oryginalna włoska potrawa - płaty makaronu domowej roboty przekładane warstwami mięsnego sosu bolognese - zapiekane w piecu

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE

Ravioli z farszem z cielęciny i warzyw z sosem z prawdziwków „alla piemontese”

CANNELLONI ZAFFERANO, RICOTTA

Lekkie, domowe „cannelloni” w wybornym sosie szafranowo - krewetkowym

ORECCHIETTE AL PESTO

Charakterystyczny włoski makaron w kształcie kapeluszków z sosem ze świeżej bazylii -pesto

CONCHIGLIONI RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI

Makaronowe muszle nadziewane serem ricotta i szpinakiem w pomidorowym sosie z pieca

DANIA GŁÓWNE – MIĘSO I RYBY

ANATRA RIPIENA DAL FORNO

Kaczka pieczona w całości z mięsnym farszem podawana z ziemniakami z pieca w ziołach i sałatką z pieczonego buraka

ARROSTO DI VITELLO CON SALSA DI PORCINI

Pieczeń cielęca w aromatycznym sosie z prawdziwków podawana z ziemniakami pieczonymi w piecu i brokułami z patelni na maśle (lub innymi warzywami sezonowymi)

FILETTO DI MERLUZZO AL VINO BIANCO CON POMODORINI CHERRY

Delikatny filet z dorsza w sosie z białego wina z pomidorkami cherry

ABBACCHIO DI VITELLO CON FRICASSEE D'ASPARAGI -

Wyborna pieczeń cielęca serwowana ze świeżymi zielonymi szparagami z patelni i ziemniaki w ziołach z pieca

SALMONE IN SALSA PEPE VERDE

Filet z łososia w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem podawany z ryżem i szpinakiem

FILETTINI DI MAIALE CON PRUGNE E SPECK

Polędwiczki wieprzowe z patelni, sos z suszonymi śliwkami i włoski boczek „speck”

LUCIO IN SALSA DELICATA DI CAROTE E CIPOLLE ROSSE

Filet z sandacza z plasterkami marchwi i czerwonej cebulki z tropei w delikatnym sosie ziołowo-śmietanowym podawany z gotowanymi ziemniakami

FILETTO DI SALMONE AL FORNO

Filet z łososia z pieca w kremowym sosie koperkowym

DESERY

z naszej Pracowni Cukierniczej

TORTA MERINGA

Nasz słynny tort bezowy w trzech smakach do wyboru:

COINTREAU wyśmienity, lekki tort bezowy z puszystym kremem z kroplą likieru „cointreau”

KAWOWY aksamitny krem z mocnym naparem kawy i orzechy

ŻURAWINOWY puszysty krem smarowany domową konfiturą z żurawin

TORTA VANIGLIA E CIOCCOLATTO

Tort biszkoptowy o smaku cytrynowym nasączony martini bianco z kremem śmietankowo-waniliowym i czekoladowym przekładany świeżymi owocami

TORT LINZER

Wyborna mąka z migdałów, domowa konfitura z malin, płatki z migdałów prażone

TORT TIRAMISU'

Klasyczne ,wg starej włoskiej receptury z Mediolanu Tiramisu

TORTA BALGERA

Tort – mus czekoladowy

SERNIK BALGERA

domowy , klasyczny sernik, produkcji naszego cukiernika

WYBÓR MINI TARTELETEK I PTYSI :

Mini bigne – mini ptysie z kremem czekoladowym i waniliowym „crema pasticcera”

Mini tartelettki w smakach: z kremem ze świeżego soku z cytryny pod beżą , z kremem toffi , ze świeżymi owocami

PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA

Uroczyste chrzciny

Cena od osoby:

115 zł brutto – wyżywienie wg poniższego menu

18 zł brutto – pakiet napojów bezalkoholowych woda mineralna gazowana i niegazowana , soki ,kawa lub herbata do deseru

razem wraz z napojami 132 zł od osoby

MENU

ANTIPASTI

przystawki – serwowane na półmiskach

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

Szynka parmeńska podawana z melonem

INSALATA TOSCANA

Sałatka z pomidorów cherry, mozzarelli i bazylii z oliwą z oliwek i octem balsamicznym

INVOLTINI DI MELANZANE

Plasterki bakłażana zawijane z oryginalną szynką parmeńską i włoską mozzarellą w sosie pomidorowym domowej roboty

Dodatki:

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU - chrupiąca focaccia i paluchy chlebowe z naszego pieca **ZUPPA**

BRODO DI POLLO

Lekki rosół z makaronem domowej roboty

SECONDI PIATTI

drugie danie

ANATRA RIPIENA DAL FORNO

Kaczka pieczona w całości z mięsnym farszem podawana z ziemniakami z pieca w ziołach i sałatką z pieczonego buraka

MERLUZZO AL VINO BIANCO CON POMODORINI CHERRY

Filet z dorsza w sosie z białego wina z pomidorkami cherry

DESSERT

TORTA DI BATTESIMO VANIGLIA E CIOCCOLATO

Tort biszkoptowy przekładany lekkim kremem waniliowym i czekoladowym (z dekoracją chrzestną)

LUB TORT BEZOWY :

COINTREAU wyśmienity, lekki tort bezowy z puszystym kremem z kroplą likieru „cointreau”

KAWOWY aksamitny krem z mocnym naparem kawy i orzechy

ŻURAWINOWY puszysty krem smarowany domową konfiturą z żurawin

LUB INNY TORT Z NASZEJ CUKIERNI BALGERA