

## PROPOZYCJA MENU I

cena od osoby 115 zł brutto obejmuje:

- napoje bezalkoholowe: woda gazowana i niegazowana z cytryną, kawa lub herbata
- wyżywienie wg poniższego menu:

### ANTIPASTI

przystawki – serwowane na półmiskach

#### INVOLTINI DI MELANZANE

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

#### INSALATA MEDITERRANEA CON PECORINO

Salatka śródziemnomorska z włoskim serem „pecorino”, suszonymi pomidorami i oliwkami

#### ARROSTO AFFETTATO

Plastry wyborowej szynki w piecu pieczonej w ziołach na styl włoski

### ZUPPA

#### BRODO DI POLLO

Lekki rosół z makaronem domowej roboty

### SECONDI PIATTI

drugie danie – podawane na półmiskach

#### FILETTINI DI MAIALE CON PRUGNE E SPECK

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

#### FILETTO DI SALMONE AL PEPE VERDE

Filet z łososia w kremowym sosie z zielonego pieprzu ( lub w sosie koperkowym)

Dodatki: pieczone ziemniaki w ziołach , świeże sałaty z sosem vinegret

### DESSERT

deser

#### TORTA TIRAMISU'

Klasyczne ,wg starej włoskiej receptury z Mediolanu Tiramisu

lub

#### TORTA DI COMUNIONE

Tort biszkoptowy przekładany lekkim kremem waniliowym i świeżymi owocami ( z dekoracją z okazji I Komunii)

LUB INNY TORT Z NASZEJ CUKIERNI BALGERA ( do ustalenia)

## PROPOZYCJA MENU II

Cena od osoby 130 zł brutto obejmuje

– wyżywienie wg poniższego menu

- pakiet napojów bezalkoholowych - woda mineralna gazowana , niegazowana  
, kawa , herbata

### ANTIPASTI

przystawki – serwowane na półmiskach

#### CAPRESE

Plasterki pomidorów, włoskiego serka mozzarelli i listki świeżej zielonej bazylii

- Klasyczna włoska „caprese”

#### ROAST BEEF DI ANATRA

Rostbef z piersi kaczki na łożu z rucoli z parmezanem i odrobiną różowego pieprzu

#### SCAMPI SU INSALATINA

Wyborne krewetki z patelni podawane na sałacie

#### INVOLTINI DI MELANZANE

Plasterki bakłażana zawijane z oryginalną szynką parmeńską

i włoską mozzarellą w sosie pomidorowym domowej roboty

### ZUPPA

#### CREMA DI ASPARAGI CON TORTINO CALDO

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

### SECONDI PIATTI

danie główne – podawane na półmiskach

#### ARROSTO DI VITELLO

Wyborna pieczona cielęcina w sosie własnym

#### MERLUZZO AL VINO BIANCO CON POMODORINI CHERRY

Filet z dorsza w sosie z białego wina z pomidorkami cherry

Dodatki: Gratin z ziemniaków , sałatka z plasterków pieczonego buraka

### DESSERT

Wybór smaku tortu jak w poprzednim menu – do ustalenia

### TORT ORAZ

#### ASSORTIMENTO DI PICCOLA PASTICCERIA MIGNON

**Wybór mini tarteletek i ptysi z naszej pracowni cukierniczej: ( na paterach)**

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

Mini tartelettek w smakach: z kremem ze świeżego soku z cytryny pod bezą , z kremem toffi ,  
ze świeżymi owocami

W przypadku dodatkowych pytań lub ewentualnych zmian pozostajemy do Państwa natychmiastowej dyspozycji.

Z poważaniem,

Anna Prozych, Ristorante&Caffe Balgera, 501 428 006