

SALA BANKIETOWA AFRODYTA
Józefów k/Legionowa ul. Strużańska 15
tel. 694 527 948, 692 881 447

PROPOZYCJE DAŃ DO MENU

ZUPY

1. Flaki po warszawsku
2. Rosół z makaronem
3. Rosół z kołdunami litewskimi
4. Krem z pieczarek z profit rolką
5. Krem z pomidorów z grzanką serową
6. Krem z dyni
7. Krem z brokuł z szynką
8. Chłodnik z jakim i szczypiorkiem
9. Zupa węgierska – wieprzowina, boczek, cebula, groszek
10. Zupa gulaszowa – wołowina, papryka, pomidor, groszek
11. Zupa grzybowa z łazankami
12. Zupa meksykańska – wołowina, kielki sojowe, czerwona fasola
13. Barszcz czerwony z pasztecikiem, krokietem lub kołdunami
14. Żurek z białą kielbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE Z WIEPRZOWINY

1. Antrykot „Afrodyta” - kieszęń z farszem serowo - fasolkowym
2. Kotlet schabowy z masełkiem czosnkowym
3. Medalion w sosie ogórkowo - koperkowym – kotlet soute
4. Cordon Blue z szynka i serem żółtym
5. Kotlet po meksykańsku zapiekany z warzywami i żółtym serem
6. Karkówka po myśliwsku
7. Frykando po alzacku – szynka z sosem pomidorowo – śmietanowym
8. Szaszłyk po warszawsku
9. Schab w sosie kurkowym
10. Szynka pieczona w sosie pieprzowym
11. Karczek „Kartuzy” - plaster mięsa na kapuście z pomidorami
12. Stek duszony w sosie własnym
13. Schab ze śliwką w sosie kalifornijskim
14. Kotlet szydłowiecki – farsz: ogórek kiszony, cebula, pieczarki, ser
15. Pieczeń wieprzowa w sosie pieczarkowym lub grzybowym
16. Połędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym
17. Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
18. Schab nadziewany pieczarkami z sosem pieprzowym
19. Schab w sosie bazylikowym
20. Żeberka z kapustą

DANIA GŁÓWNE Z DROBIU

1. Antrykot z indyka faszerowany fetą z pieczarkami
2. Antrykot po szwajcarsku zapiekany z serem żółtym
3. De-Volaille Margeritte – z pomidorami suszonymi i szpinakiem
4. De-Volaille z maselkiem koperkowym
5. De-Volaille z pieczarkami lub żółtym serem
6. Filet z kurczaka w sezamie
7. Pierś z indyka z ananaseм zapiekana z żółtym serem
8. Udko pieczone po polsku
9. Udko faszerowane pieczarkami
10. Pieczeń z indyka ze szpinakiem
11. Szaszłyk z kurczaka z boczkiem, cebulą i papryką
12. Szaszłyk z indyka z papryką i ananaseм
13. Zraziki z indyka: papryka, ser, ogórek
14. Eskalopki drobiowe w sosie koperkowym – dwa kotleciki
15. Pierś z kurczaka zapiekana z porem i żółtym serem
16. Kaczka pieczona na jabłkach z żurawiną (dopłata 10 zł za porcję)

DANIA GŁÓWNE Z RYB

1. Sandacz zapiekany w sosie śmietanowym (dopłata 10 zł za porcję)
2. Filet z sandacza w sosie pieprzowym (dopłata 10 zł za porcję)
3. Łosoś soute w ziołach prowansalskich (dopłata 10 zł za porcję)
4. Łosoś pieczony z suszonymi pomidorami, podawany z sosem kaparowym (dopłata 10 zł za porcję)
5. Sola w panierce z cytryną
6. Sola panierowana w sezamie z cytryną
7. Filet z morszczuka smażony z cytryną
8. Filet z morszczuka z brokułami i sosem szafranowym

PRZEKĄSKI RYBNE

1. Plastry wędzonego łososia na cykorii z musem kaparowym
2. Filet z pstrąga z musem kaparowym
3. Filet z łososia w galarecie
4. Ryba po grecku
5. Ryba faszerowana po krymsku
6. Roladki z łososia z musem koperkowym
7. Roladki z łososia ze szpinakiem
8. Jajka z kawioem i cytrynką
9. Śledź po japońsku
10. Śledź w trzech smakach – w oleju, w śmietanie, po kaszubsku
11. Cocktail z krewetek i raków z awokado
12. Filet z pstrąga z sosem pieprzowym w galarecie
13. Tatar z łososia z koperkiem
14. Tymbaliki z łososia

PRZEKĄSKI MIĘSE

1. Schab po warszawsku
2. Schab z salami nadziewany sosem tatarskim
3. Ruloniki wołowe z musem ćwikłowym
4. Różki z szynki z musem ćwikłowym
5. Polędwiczki wieprzowe ze śliwką w maladze
6. Galantyna z kurczaka z owocami – rolada z kurczaka z brzoskwinia i anansem
7. Pasztet z dzika z gruszką i żurawiną
8. Befszyk tatarski
9. Szynka po polsku pieczona z musem jogurtowym w galarecie
10. Szynka z pieczarkami na sałatce jarzynowej
11. Galantynki z pistacjami – rolada z kurczaka z pistacjami
12. Pierś z kurczaka z brzoskwinia w galarecie
13. Jaja faszerowane szynką, pieczarkami lub majonezem
14. Jaja faszerowane tuńczykiem i czerwoną fasolą
15. Jajka w szynce na sałatce jarzynowej
16. Melon miodowy w szynce parmeńskiej
17. Nóżki wieprzowe w cytrynką
18. Tymbaliki z kurczaka
19. Karkówka z musem tatarskim
20. Szparagi w szynce parmeńskiej
21. Półmisek mięs pieczonych i wędlin: karkówka, schab ze śliwką i morelą, boczek, pasztet, kabanosy, szynka, salami
22. Ogórki nadziewane pastą z szynki lub pieczarek
23. Pierś z indyka z musem z gęsich wątróbek
24. Plastry z indyka w maladze

PRZEKĄSKI CIEPŁE

1. Pierogi z mięsem
2. Pierogi z kapustą i grzybami
3. Forszmak poznański – wieprzowina, ogórek, papryka, cebulka
4. Polędwiczki drobiowe w cieście piwnym
5. Bouritto po meksykańsku – wołowe, fasola, paryka chilli
6. Beef Strogonow
7. Potrawka starofrancuska - mięso mieszane, groszek, pieczarki
8. Cepeliny z mięsem i cebulką
9. Chilli Con Carne – wieprzowina, wołowina, pomidory, cebula
10. Kurczak w sosie curry
11. Frytki ze schabu w kurkach
12. Gulasz szwedzki – wieprzowina, włoszczyzna, kukurydza

SALATKI

1. Jarzynowa z groszkiem
2. Grecka z serem Feta
3. Nicejska z tuńczykiem – tuńczyk, kukurydza, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, papryka świeża + sos czosnkowo - koperkowy
4. Z wędzonym kurczakiem – oliwki, kasza kuskus, ogórek, papryka, natka + sos vinegrette z ziołami
5. Z grillowanym kurczakiem lub indykiem – ogórek świeży, pomidor, papryka, sałata lodowa + sos czosnkowo – majonezowy
6. Caprese z bazylią
7. Brokułowa – brokuły, pomidor, sałata lodowa, jajko, fasola czerwona + sos vinegrette z ziołami
8. Amerykańska z salami – salami, kukurydza, sałata pekińska, ogórek świeży i konserwowy + sos majonezowo – pieprzowy
9. Waldorff z orzechami – sałata pekińska, seler naciowy, brzoskwinie, jabłko, orzechy + sos jogurtowo – brzoskwiniowy
10. Meksykańska z fasolą – szynka, fasola czerwona, papryka, pomidor, cebula + sos keczupowo – majonezowy
11. Hawajska z ananasek – indyk, seler naciowy, ananas, kukurydza, brzoskwinia + sos majonezowo – ananasowy
12. Morska z cytrynką – kraby, krewetki, ogórek świeży, cebula, pomidor, papryka + sos czosnkowo – koperkowy
13. Śledziowa z koperkiem – ser żółty, papryka, cebula, koperek, ogórek konserwowy + sos majonezowo – pieprzowy
14. Włoska – ser żółty, ananas, szynka
15. Z serem pleśniowym

DODATKI 1

1. Pieczywo
2. Chrzan
3. Dynia, gruszka, śliwka marynowana w occie
4. Ogórek i papryka konserwowa
5. Warzywa świeże: pomidor, ogórek, dymka

DODATKI 2

1. Ziemniaki z wody z koperkiem
2. Ziemniaki opiekane
3. Ziemniaki półksiężycy w łupinach
4. Ziemniaki puree rozetki
5. Kasza gryczana z boczkiem i cebulką podsmażana
6. Ryż
7. Frytki
8. Duphinki
9. Kluski śląskie
10. Kopytka

11. Kopytka opiekane
12. Placki ziemniaczane
13. Talarki z okrasą
14. Buraczki zasmażane
15. Kapusta zasmażana
16. Bigos
17. Warzywa gotowane: brokuł, kalafior, marchewka
18. Marchewka z groszkiem
19. Szparagi gotowane z orzechami – sezonowo
20. Szpinak z czosnkiem
21. Pieczarki po węgiersku
22. Pieczona cukinia z pomidorem i serem pleśniowym
23. Pieczone bakłażany z czosnkiem

SURÓWKI

1. Z marchwi z dodatkiem jabłka
2. Z czerwonej kapusty
3. Z białej kapusty
4. Z selera
5. Z pora
6. Z buraczków
7. Z cukini – cukinia, ogórek, kukurydza, papryka
8. Z ogórków kiszonych
9. Coleslaw
10. Wiosenna – sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka + sos vinegrette
11. Bułgarska – papryka, ogórek konserwowy, cebula, pomidor
12. Węgierska – papryka, cebula, pomidor, papryczka peperonni
13. Żydowska – biała kapusta, ogórek, cebula, papryka, kukurydza, rodzynka – smak pikantno – kwaśny
14. Mizeria

PATERA CIAST I OWOCÓW

1. Siedem rodzajów ciast domowych do wyboru: szarlotka, sernik z brzoskwinią, toffi, babeczki z nadzieniem, makowiec, szarlotka z beżą, w-z, snickers, sernik z rodzynką, ptysie, krecik, sernik krakowski, babeczki z owocami, napoleonka
2. Słodyczne
3. Owoce sezonowe w owocconierkach
4. Sałatka owocowa w melonie lub świeży krojony arbuz, melon i ananas na lustrze

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

1. Coca – Cola, Fanta, Sprite – butelki 1 l
2. Soki owocowe w dzbankach – jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki
3. Napoje gorące: kawa z ekspresu i herbata
4. Woda gazowana w butelkach i niegazowana w dzbanku z cytryną i miętą

DODATKI EKSTRA

1. Szarlotka z lodami i cynamonem - 7 zł / porcja
2. Płonący puchar lodowy owocami i bitą śmietaną - 7 zł / porcja
3. Carpaccio owocowe z sorbetem truskawkowym - 7 zł / porcja
4. Sękacz królewski weselny - 270 zł / 5 kg
5. Fontanna czekoladowa – 1200 zł
6. Tort – 60 zł / kg
7. Stół wiejski – 1600 zł / 40 kg; 1200 zł / 30 kg
8. Prosię pieczone faszerowane kaszą na gorąco – 1200 zł / 70 porcji
9. Drink Bar – 1000 zł
10. Piwo z beczki Żywiec – 300 zł / 20 l
11. Bimber - 50 zł / 1l
12. Pokaz sztucznych ogni – 2200 zł / 5 min.
13. Strzały z armaty – 500 zł / 5 strzałów
14. Poprawiny od 30 osób – 180 zł / osobę
15. Pokrowce – 10 zł / sztukę
16. Dekoracja z żywych kwiatów – za dopłatą

PRZEKĄSKI NA SPECJALNE ŻYCZENIE

1. Szczupak na lustrze – 300 zł / 20 porcji
2. Sandacz na postumencie – 300 zł / 20 porcji

POKOJE GOŚCINNE

1. Pokój dwuosobowy - 150 zł
2. Pokój czteroosobowy – 200 zł
3. Pokój sześćosobowy – 250 zł