

# CAFÉ DE PARIS

## Menu okolicznościowe

### *Przystawki*

*Schab faszerowany masłem chrzanowym z cytryną*  
*Karkówka pieczona w majeranku na śliwkowym dywanie*  
*Pasztet z kaczyczą wątróbką na wyściółce z podgrzybków*  
*Tymbaliki z kurczaka z karotką i suszonymi pomidorami*  
*Wędzony łosoś w cieście piwnym z koprem i pietruszką*  
*Mała symfonia śledziowa – w oleju, śmietanie, z jabłkami*  
*Jajka z farszem z avocado i kaparów*

### *Salaty*

*Salata z serem feta, czarnymi oliwkami i grillowanym bekonie*  
*Salata z endywii kędzierzawej, liści salaty strzępiastej, roszonek i karczochów*  
*Salata z orzechami, ziemniakami i różyczkami brokułów*

### *Bufet gorący*

*Zupa – krem borowików*  
*Pieczony indyk z brzoskwiniami i ananasem*  
*Roladki z soli ze szpinakiem i selerem*  
*Bukiet warzyw*  
*Ziemniaki*

### *Deser*

*Tort okazjonalny i musy owocowe*  
*Owocowe bukiety*

### *Napoje*

*Soki, woda, kawa, herbata*

### *Pieczyno, dodatki*