

## MENU BANKIETOWE

### DANIA SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Zapraszamy do wspólnego skomponowania menu

Minimalne zamówienie jednego dania: 10 porcji,  
nie dotyczy dań wegetariańskich oraz desek serów i wędlin

ZUPY 250 ml	Zamówienie
<b>Rosół</b> z własnoręcznie wyrabianym makaronem z marchewką i natką pietruszki	
<b>Żurek staropolski</b> z białą kiełbasą, wędzonką i jajkiem	
<b>Barszcz czerwony</b>	
<b>Pasztecik</b> mięsny drożdżowy   z kapustą i pieczarkami	
<b>Krem pomidorowy</b> z bazyliowym pesto	
<b>Krem z gruszki i pietruszki</b> wege	
DANIA GŁÓWNE	Zamówienie
<b>Dorsz smażony</b> na sosie śmietanowo – warzywnym z tymiankiem, 100 g	
<b>Łosoś pieczony</b> w ziołach z pieprzem cytrynowym, na szpinaku z serem pecorino, 100g	
<b>Sznicel „Italiano”</b> z piersi indyka w panierce nadziewany suszonymi pomidorami, mozzarellą i szynką, 90 g	
<b>Pierś z kurczaka „Naponi”</b> nadziewana mozzarellą, suszonymi pomidorami i bazylią w sosie na białym winie, 120 g	
<b>Polędwiczka</b> z piersi kurczaka na chrupko, 70 g	
<b>Tradycyjny kotlet schabowy</b> 100 g	
<b>Eskalopki</b> z polędwiczki wieprzowej w sosie winno-śmietanowym z tymiankiem i natką, 80 g	
DANIA WEGETARIAŃSKIE	Zamówienie
<b>Kulebele z sosem marchewkowo- truflowym</b> odmiana puz z farszem warzywnym   330 g	
<b>Pęczotto z borowikami w sosie</b> kasza pęczak   borowiki   sos chilli garlic   rozmaryn   ser parmezan   330 g	
DODATKI	Zamówienie
<b>Ziemniaki gotowane</b> , 150 g	
<b>Ziemniaki puree</b> , 150 g	
<b>Ziemniaki pieczone z ziołami</b> , 150 g	
<b>Frytki</b> , 150 g	
<b>Frytki stekowe</b> , 150 g	

<b>Kasza gryczana</b> , 150 g	
<b>Ryż z warzywami</b> , 150 g	
<b>Kluski śląskie</b> , 150 g	
<b>Focaccia</b> oliwa   czosnek   rozmaryn   sól morską   270 g	
<b>Pieczyno</b> 100 g	
<b>Grissini</b> , włoskie paluchy 6 szt.	
<b>Masło</b> 20 g	
<b>Ketchup</b> , 50 g	
<b>Chrzan</b> , 50 g	
<b>Musztarda</b> , 50 g	

#### DODATKI WARZYWNE

Zamówienie

<b>Kompozycja surówek</b> marchewka   biała kapusta   buraczki   150 g	
<b>Salatka sezonowa</b> z sosem winegret, 130 g	
<b>Mizeria</b> ze śmietaną, 150 g	
<b>Bukiet warzyw</b> gotowanych na parze, 150 g	
<b>Buraczki karmelizowane</b> , 150 g	
<b>Colesław</b> surówka, 150 g	

#### PRZEKĄSKI ZIMNE

Zamówienie

<b>Śledź z jabłkiem</b> i cebulką w sosie śmietanowym, 100 g	
<b>Śledź w oleju</b> z czerwoną cebulą, suszonymi pomidorami i szczypiorkiem 100 g	
<b>Łosoś Gravlax</b> wędzony sianem, 160 g	
<b>Tatar wołowy</b> z dodatkami, 60 g	
<b>Deska serów</b> pecorino Romano DOP   iberico   primo sale fantasia   formaggio asiago DOP   pomidorki koktajlowe   pikle: pieczarki   korniszony   cebulki   500 g	
<b>Deska wędlin</b> chorizo   serrano   salami napoli   salsiccia picante   pomidorki koktajlowe   pikle: pieczarki   korniszony   cebulki   500 g	

#### SALATKI

minimalne zamówienie jednego dania 5 porcji

Zamówienie

<b>Salatka włoska</b> mix sałat, warzywa, pomidory, oliwki, mozzarella, oliwa bazyliowa, 100 g	
<b>Salatka caprese</b> pomidory, mozzarella, pesto bazyliowe, 100g	
<b>Carpaccio z pieczonych buraków</b> jarmuż   ser pleśniowy   pestki dyni   pomidorki cherry   kapary   sos   100g	

#### SOSY

Zamówienie

<b>Sos tatarski</b> , 50 g	
<b>Sos pieprzowy</b> , 50 g	

**CIASTA – blaszka, 12 porcji**

Zamówienie

<b>Szarlotka</b>	
<b>Sernik</b>	
<b>Sernik chałwowy</b>	
<b>Brownie</b> z masłem orzechowym	
<b>Torcik oreo</b> z frużeliną malinową	
<b>Malinowa chmurka</b>	
<b>Tiramisu</b> , ciasto na zimno	
<b>Bounty</b> , ciasto na zimno	

oraz desery z aktualnej karty menu a'la carte

Zamówienia na dodatkowe napoje zimne i gorące, wina i inne alkohole realizujemy w czasie uroczystości. Proszę wybrać dania, które Państwa zainteresowały, a nasz Kierownik sporządzi całościową ofertę. Menu można skomponować również w oparciu o naszą aktualną kartę restauracyjną. Karta alergenów dostępna u kelnerów. Ceny w PLN

**Rezerwacje**

MAŁA FREGATA – parter, klimatyzowana sala, taras, tel. 530 530 130

DUŻA FREGATA – sala ze sceną, sport bar, tel. 664 137 137

Manager 664 136 136 e-mail info@fregatarestauracja.p.

Koszalin, ul. Podgrodzie 1A, prywatny bezpłatny parking dla Gości naszej restauracji

Data: \_\_\_\_\_ Dzień tygodnia: \_\_\_\_\_

Godziny od – do: \_\_\_\_\_

Imię i nazwisko Zamawiającego: \_\_\_\_\_

Telefon, e-mail: \_\_\_\_\_

Ilość osób: \_\_\_\_\_

Miejsce: \_\_\_\_\_

Sporządził: \_\_\_\_\_ data: \_\_\_\_\_

Oferta ważna 30 dni.

Zaliczka w wysokości 50% kwoty.

Potwierdzenie rezerwacji – 3 dni przed (ilość Gości, godzina rozpoczęcia)

Notatki: