



Oferta menu

Przyjęcia okolicznościowe

Diecezjalny Dom Formacyjny

ul. Emilii Gierczak 2; 48-300 Nysa

tel.:+4877 448 40 24, 537 222 209

www.ddf.nysa.pl

Przystawki:

- *łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim*
- *pieczarki faszerowane w cieście jogurtowym*
- *oscypek panierowany z żurawiną*
- *oscypek grillowany z boczkiem i cebulką*
- *camembert panierowany z żurawiną i ananasem*

Zupy:

- *rosół z makaronem*
- *zupa pomidorowa*
- *zupa cebulowa z grzanką i serem*
- *kwaśnica z wędzonym żeberkiem*
- *zupa krem:*
 - *z dyni*
 - *pieczarkowa*
 - *brokułowa*
- *żurek z jajkiem i kielbasą +pieczywo lub żurek z jajkiem + pieczywo*
- *zupa gulaszowa z wieprzowiny*
- *zupa jarzynowa*
- *zupa porowa*
- *flaki wieprzowe lub wołowe*

Dodatki:

- ziemniaki
- kluski śląskie
- ziemniaki zapiekane
- kulki ziemniaczane zapiekane
- frytki
- ryż
- kasza jęczmienna / kasza gryczana
- pieczywo
- sosy:
 - pieczarkowy
 - myśliwski
 - serowy na białym winie
- dipy:
 - tzatziki
 - majonezowy
 - czosnkowy

Danie główne:

Z drobiu:

- pierś z kurczaka panierowana
- kotlet de volaille
- szaszłyk w koszulce drobiowej panierowany
- rolada z piersi z serem i szpinakiem
- rolada z piersi z serem i pieczarkami
- kieszonka z piersi z kurczaka ze szpinakiem, pomidorem i mozzarellą
- pierś z ananasem z sosem koktajlowym
- udko z kurczaka
- udko z kaczki z jabłkami
- pierś z kaczki w sosie żurawinowym z jabłkiem

Z mięsem:

- kotlet schabowy:
 - tradycyjny
 - z pieczarkami
 - po królewsku
 - stożek panierowany (z serem, szynką i papryką)
 - w sosie myśliwskim
- rolada:
 - wieprzowa z sosem
 - wołowa z sosem
- karczek pieczony
- schab po zbójnicku
- stek wieprzowy
- golonko pieczone w kapuście

Dania z ryb:

- *pszęą gotowany w jarzynach*
- *filet smażony*
- *filet na parze*
- *łosoś z grilla*

Surówki:

- **surówki na zimno:**

- *z czerwonej kapusty*
- *z białej kapusty*
- *z pekińskiej kapusty*
- *z kiszanej kapusty*
- *buraczki czerwone*
- *zielona sałata ze śmietaną*
- *mizeria*
- *marchew z chrzanem*
- *z selera z rodzynkami*

- **surówki na ciepło:**

- *marchew z groszkiem zasmażana*
- *kapusta czerwona zasmażana*
- *kapusta biała zasmażana*
- *buraczki zasmażane*

Desery:

- *galaretka z owocami*
- *puchar lodów z owocami i bitą śmietaną / lody owocowe z bitą śmietaną*
- *budyń*
- *naleśnik z owocami i bitą śmietaną*
- *sałatka owocowa*

Napoje:

- *soki owocowe*
- *woda g/ ng*
- *coca cola/sprite*

Napoje gorące:

- *kawa z cukrem i śmietanką*
- *herbata z cytryną*

Dania gorące:

- *karczek pieczony z sosem grillowane*
- *barszcz i krostki z kapustą i grzybami / z mięsem/ z serem i pieczarkami lub z pasztecikami*
- *gołąbki*
- *szaszłyk drobiowy grillowany*
- *szaszłyk wegetariański grillowany*
- *udko z kurczaka*
- *placek po zbójnicku*
- *flaczki wołowe lub wieprzowe*
- *bigos*
- *bogracz*
- *boeuf Strogonow*
- *ryba po grecku*
- *zupa gulaszowa*
- *leczo*

Zimne przekąski:

– sałatki:

- warzywna - z pora
- grecka - tortellini
- brokułowa - śledziowa
- selerowa - z tuńczykiem (warstwowa)
- *gyros* (warstwowa lub mieszana)

- karczek z marchewką
- schab pieczony ze śliwką / morelą / żurawiną
- boczek rolowany
- zestaw wędlin
- galaretka drobiowa / galaretka wieprzowa
- galantynka z kurczaka na kolorowo
- śledź po japońsku z jajkiem
- śledź w śmietanie
- śledź w oleju
- rolmops
- zestaw serów
- babeczki na słono z farszem – z pieczarką i jajkiem lub z łososiem i ziołami
- roladka z mięsem w waflu z dipem czosnkowym
- koreczki (wegetariańskie – z papryką, ogórkiem, pieczarkami marynowanymi, cebulką marynowaną i oliwkami, tradycyjne – wędlina, ser, ogórek, pieczarka, papryka)
- sałatka caprese
- szparag w szynce w galarecie
- jajka faszerowane z łososiem wędzonym i wiołami lub pieczarkami
- jajka w sosie tatarskim

Ciasta:

torty:

- okrągły średni / duży
- książka
- piętrowy

biskoptowe:

- z galaretką i owocami
- tortowe:

tiramisu/kawowe/cappuccino

- makowiec królewski
- królewiec

- WZ

- miodownik

- jabłecznik na biszkopcie lub szarlotka

- sernik wiedeński lub

krakowski

- sero-makowiec

- snikers

- ciasto słonecznikowe

- kołacz – ser/jabłko/mak