



# BAL KARNAWAŁOWY

11 lutego 2023 r.

w Dworze Czarneckiego

PODLASKIEJ OKRĘGOWEJ

IZBY INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA

## MENU:

### **I danie gorące:**

- rosół z domowym makaronem
- pieczona karkówka w sosie grzybowym podana z ziemniakami gratine, gotowaną marchwią i brokułem w maśle i palonym czosnku

### **II danie gorące (wydane wieloporcyjowo, propozycja 50%/50%):**

#### **Propozycja I**

- półmisek mięs: policzki wieprzowe w sosie własnym, żeberka BBQ Missisipi, rolada z kurczaka z zielonym pesto, kasza jęczmienna z pieczonymi warzywami, surówka z wiosennych warzyw

#### **Propozycja II**

- półmisek pierogów: Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z dziczyzną, pierogi ruskie, sosy, dodatek warzywny

### **III danie gorące ( wydane po 24:00)**

- barszcz z pasztecikiem

### **Przekąski zimne + dodatki + stół kawowy+ stół słodki**

- półmisek wędlin swojskich z sosem tatarskim
- befszyk tatarski
- mus z ryb wędzonych na wieloziarnistych krakersach
- parfait drobiowe w ziołach
- tortilla rolls ze schabem wędzonym
- rulony z szynki szwarcwaldzkiej
- pasztet z dzika z ziarnami, pasztet drobiowy z konfiturą z czerwonej cebuli
- jaja w majonezie ze szczypiorkiem
- tramezzino ze śledzia
- sałatka z filetem z kaczki, pomidorem, jagodami goji, popsem z kaszy jaglanej
- sałatka z gruszką, serem pleśniowym, prażonymi pestkami dyni sosem vinegrette
- warzywa sezonowe z sosem serowym

### **Dodatki:**

- pieczywo mieszane
- napoje owocowe niegazowane i gazowane
- woda mineralna niegazowana

### **Stół słodki:**

- kawa rozpuszczalna, kawa parzona
- herbata Lipton - różne rodzaje
- ciasto, wyroby cukiernicze
- owoce krojone
- mleko, cukier, cytryna