

Polecamy dania Wielkanocne na zamówienie:

Zestaw 2 osobowy lub jego wielokrotność

Zimne przekąski (350 g / os.)

- Domowy paszтет z trzech wolno duszonych mięs z korzennymi przyprawami, rodzynkami i odrobiną winiaku
- Wolno pieczony i podwędzony boczek prasowany z suszoną śliwką i czosnkiem
- Jaja faszerowane pieczarkami i duszoną cebulą
- Filet łososia marynowany Chardonnay, solą morską, cukrem trzcinowym i koprem z dresingiem miodowo koperkowym i imbirową sałatką z ogórka
- Boczniki marynowane winem i oliwą na liściach szpinaku z płatkami sera pleśniowego, karmelizowaną gruszką i prażonymi pestkami słonecznika
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z marynowanymi grzybkami
- Schab wolno pieczony z morelami, czosnkiem i majerankiem.
- Jaja gotowane do podzielenia się (nie obrane)

Zupa (300 g/os.) (proszę wybrać jedną)

- Zupa z grzybów i ryb z zacierkami, koprem i śmietaną

lub

- Żurek chrzanowy, kremowy, na zakwasie owsiano żytnim z pieczoną cebulą i wędzonymi grzybami

Na ciepło (500 g/os.) (proszę wybrać jeden zestaw)

- Halibut zapiekany w tymiankowym maśle, na kremowym sosie winnym z płatkami tartego chrzanu
- Ziemniaki smażone na maśle z musztardą i pieprzem młotkowanym
- Marchew karmelizowana sokiem z pomarańczy

lub

- Konfitowane udo kaczki w sosie korzennym na czerwonym winie
- Mieszanka 4 kasz i soczewicy
- Buraki pieczone słodko kwaśne (duże kawałki w miodzie z octem jabłkowym)

Deser (150 g/os.)

Mazurek z prawdziwym kajmakiem, dekorowany

Pascha klasyczna dojrzewająca, pełna bakalii, na parzonych żółtkach i wanilii

Baba wielkanocna pełna rodzynek z lukrem korzennym i skórką pomarańczy

Pakiet powyższych dań dla 2 osób w cenie 300,00 PLN

Dania dostarczymy w naczyniach jednorazowych do samodzielnego przełożenia na własną zastawę i do podgrzania także w naczyniach własnych.



PROPOZYCJA WYBRANYCH POZYCJI DAŃ ŚWIĄTECZNYCH PRZYGOTOWYWANYCH PRZEZ NAS W MOONSFERZE

Przekąski zimne (przyjmujemy zamówienia na minimum 1 kg lub 1 sztukę jednego asortymentu)

- Domowy pasztet z trzech wolno duszonych mięs z korzennymi przyprawami, rodzynkami i winiakiem (waga ok 700 g szt.) 55,00 PLN / kg
- Pasztet wegetariański – ciecierzycą, soczewicą, kasza jaglana i suszone pomidory z dresingiem balsamiczno bazyliowym (waga ok 400 g szt.) 55,00 PLN / kg
- Filet łososia marynowany Chardonnay, solą morską, cukrem trzcinowym i koprem z dresingiem miodowo koperkowym i imbirową sałatką z ogórka 15,00 PLN / porcja 100 g ryby + dodatki (minimum 6 porcji)
- Wolno pieczony i podwędzony boczek prasowany z suszoną śliwką i czosnkiem (na kilogramy) 45,00 PLN / kg
- Jaja faszerowane klasyczne z pieczarkami i duszoną cebulą 40,00 PLN 12 x ½ jaja
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z marynowanymi grzybkami 36,00 PLN / kg
- Boczniki marynowane Chardonnay, czosnkiem i oliwą na liściach szpinaku z płatkami sera pleśniowego, karmelizowaną gruszką i prażonymi pestkami słonecznika (sałatka) 62,00 PLN / kg
- Schab wolno pieczony szpikowany morelami suszonymi i czosnkiem w majeranku 48,00 PLN / 1 kg

Zupy (przyjmujemy zamówienia na litr i wielokrotność)

- Żurek chrzanowy, kremowy, na zakwasie owsiano żytnim z pieczoną cebulą i wędzonymi grzybami 28,00 PLN / litr
- Zupa z grzybów i ryb z zacierkami, koprem i śmietaną (dodatki podane osobno) 34,00 PLN / litr

Dania gorące (przyjmujemy zamówienia na minimum 2 porcje jednego asortymentu)

- Halibut zapiekany w tymiankowym maśle, na kremowym sosie winnym z płatkami tartego chrzanu 22,00 PLN / porcja 140 g ryby
- Pieczona kaczka faszerowana pomarańczą i jabłkami z majerankiem (hit naszych Gości) 110 PLN / za 1 sztukę
- Filet łososia z plastrem dojrzewającej szynki i sosem winno śmietanowym z listkami szpinaku 26,00 PLN / porcja 140 g ryby
- Pieczona biała kiełbasa na zasmażanej kminkowej kapuście pod płatkami tartego chrzanu 17,00 PLN / porcja 150 g kiełbasa / 100 g kapusta
- Udko kaczki w sosie własnym z pieczonym jabłkiem z dodatkiem imbiru i zielonego pieprzu 22,00 PLN / porcja 150 – 170 g
- Policzki wołowe w sosie korzennym na czerwonym winie 20,00 PLN / porcja 170 g + sos
- Wegetariańska pieczeń rzymska z bakłażanem i ciecierzycą faszerowana jajem z sosem tatarskim 18,00 PLN / porcja 200 g

Dodatki do dań głównych

- Baba ziemniaczana – 500 g – 16,00 PLN
- Mieszanka 4 kasz i soczewicy – 500 g – 12,00 PLN
- Ziemniaki smażone na maśle z pieprzem młotkowanym – 500 g / 10,00 PLN
- Buraki pieczone słodko kwaśne (duże kawałki w miodzie z octem jabłkowym i kminkiem) 500 g / 14,00 PLN



- Marchew karmelizowana sokiem z pomarańczy – 500 g / 14,00 PLN

Desery (przyjmujemy zamówienia na sztuki lub kilogramy)

- Pascha klasyczna dojrzewająca, pełna bakalii, na parzonych żółtkach i wanilii 45,00 PLN / 1 szt. (forma półkuli) odciskana klasycznie w lnianej tkaninie
- Szarlotka pachnąca cynamonem z rodzynkami 45,00 PLN / kg
- Baba wielkanocna pełna rodzynek z lukrem korzennym i skórka pomarańczy 42,00 PLN / 1 szt.
- Mazurek z prawdziwym kajmakiem, dekorowany 38,00 PLN / 600 g sztuka
- Sernik brulee z gruszką smażoną w cynamonie 45,00 PLN / kg

Zapraszamy do skorzystania z przedstawionej oferty dań i wypieków wielkanocnych. Wszystkie dania wykonujemy samodzielnie w oparciu o własne receptury bazujące wyłącznie na naturalnych i sprawdzonych składnikach.

Zamówienia przyjmujemy do dnia 29 marca 2021 r do godziny 15:00 drogą mailową na adres: ask@moonsfera.pl

Płatność – przedpłatą (do dnia 31 marca) na rachunek:

Bank PKO BP 47 1020 1013 0000 0102 0321 2420

Odbiory zamówionych dań realizujemy w dniu 03 kwietnia od godz. 10.00 do godz. 16:00 w restauracji Moonsfera.

lub

Z dostawą w godzinach 10:00 do 17:00 w dniu 03 kwietnia 2020 Jeśli oczekujecie Państw faktury proszę zaznaczyć to w zamówieniu i podać dane.

Firma O5 Sp. z o.o. ul. Wybrzeże Gdyńskie 4, 01-531 Warszawa, Bank PKO BP 47 1020 1013 0000 0102 0321 2420.

Życzymy radosnych i pogodnych Świąt Wielkanocnych

Jarosław Uściński z Załogą

ask@moonsfera.pl

Telefon komórkowy do zamówień 509044688

