

ŚWIĄTECZNE DANIA RESTAURACJI MOONSFERA

Restauracja Moonsfera proponuje Państwu swoją ofertę dań Gourmet przygotowanych specjalnie z okazji Świąt Bożego Narodzenia.



Zamówienia prosimy składać na adres: ask@moonsfera.pl do dnia 19 grudnia 2017r do godziny 16:00
Przyjmujemy zamówienia na minimum 5 porcji jednego asortymentu, z wyłączeniem dań sprzedawanych na kilogramy

PRZEKĄSKI ZIMNE

Medaliony karpia gotowane w bulionie z ogonami rakowymi i szafranem	18,00 PLN/ porcja 150g
Paszтет własnej produkcji wołowo – drobiowy z wątróbką indyczą, korzenny	65,00 PLN/ kg
Pieczony rostbeef marynowany tłuczonym pieprzem i goździkiem na karmelizowanych śliwkach z winno-korzenną galaretką	18,00 PLN/ porcja 150g
Plastry wędzonej gęsi z karmelizowanymi jabłkami i sosem migdałowym	20,00 PLN/ porcja 150g
Schab po warszawsku	16,00 PLN/ porcja 150g
Śledź korzenny z goździkiem, imbirem i nutką cynamonu	14,00 PLN/ porcja 150g
Śledź lekko wytrawny marynowany winem, pomarańczą i kaparami	14,00 PLN/ porcja 150g
Śledź w kremie śmietanowym z antonówką i cebulą lekko octową	14,00 PLN/ porcja 150g
Tatar wołowy z przepiórczym jajem, kaparami, cebulą i piklami	18,00 PLN/ porcja 150g
Tatar ze świeżego lososia z klasycznymi dodatkami	20,00 PLN/ porcja 150g
Tradycyjna ryba po grecku	14,00 PLN/ porcja 150g
Tymbaliki z kawałkami ryb na bulionie, aromatyzowane suszonym borowikiem, na koperkowym kremie z chrzanem i tostowanymi orzechami laskowymi	15,00 PLN/ porcja 150g
Wędzony jesiotr z crème fraiche	20,00 PLN/ porcja 150g
Wybór domowych wędlin, peklowanych i pieczystych mięs	16,00 PLN/ porcja 150g

SAŁATKI

Bukiet salat z wędzonym pstrągiem, przepiórczym jajkiem i marynowanymi grzybami z estragonowym sosem winegret	9,00 PLN/ 100g
Mix salat z kawałkami pieczonej kaczki, marynowaną gruszką i dressingiem tymiankowym	9,00 PLN/ 100g
Salatka z kaszą pęczak i wędzonym kurczakiem, z suszonymi śliwkami i morelami z sosem winno miodowym	9,00 PLN/ 100g
Tradycyjna salatka śledziowa z czerwoną cebulą, warzywami i jabłkiem	9,00 PLN/ 100g

ZUPY

Grzybowa zupa z warzywami i kawałkami ryb zabieleną koperkową śmietanką	14,00 PLN porcja/ 250g
Świąteczny barszcz czerwony z koldunami z majerankiem zakwaszony jabłkiem	12,00 PLN porcja/ 250g
Żur kremowy na wędzonce doprawiony chrzanem aromatyzowany suszoną śliwką	12,00 PLN porcja/ 250g

DANIA GŁÓWNE

Bigos świąteczny, tradycyjny	16,00 PLN/ porcja 200g
Łosoś faszerowany w całości i dekorowany – waga 2-4 kg	120,00 PLN/ kg
Pieczona gęś z farszem morelowo wątróbkowym i antonówką – waga 3-5 kg.	72,00 PLN/ kg
Pieczone kacze uda na sosie miodowo-rozmarynowym	20,00 PLN/ porcja 130g
Poładwiczki wieprzowe otulone dojrzewającą szynką na sosie z suszonych moreli i trawy żubrowej	18,00 PLN/ porcja 130g
Roladki wieprzowe faszerowane serem pleśniowym z sosem żurawinowym i chrzanem	18,00 PLN/ porcja 130g
Sandacz faszerowany w całości i dekorowany – waga 2-4 kg	130,00 PLN/ kg
Świąteczne pierogi (z kapustą i grzybami, z rybami koperkowymi, ruskie, z mięsem)	16,00 PLN/ porcja 200g
Wigilijny karp smażony na złoto na kremowym sosie z raków z dodatkiem koperku i pomidora oraz białego wina	18,00 PLN/ porcja 130g
Zapiekany pod chrzanową skorupką łosoś na balsamicznym sosie z rodzynkami i czosnkiem	21,00 PLN/ porcja 130g
Zapiekany w maśle dorsz na sosie z papryki i duszonych śliwek	18,00 PLN/ porcja 130g

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

Aromatyczny ryż z koperkiem gotowany w korzennym bulionie	6,00 PLN/ porcja 100g
Baba ziemniaczana z bekonem	6,00 PLN/ porcja 100g
Bukiet korzennych warzyw zapiekanych z oliwą dyniową i tymiankiem	6,00 PLN/ porcja 100g
Bukiet warzyw gotowanych na parze z masłem aromatyzowanym pomarańczą i palonymi płatkami migdałów	6,00 PLN/ porcja 100g
Kminkowa kapusta aromatyzowana suszoną śliwką	6,00 PLN/ porcja 100g
Szprycowane puree ziemniaczane z chrzanem zapiekane z serem bryndza	6,00 PLN/ porcja 100g
Wigilijna kapusta z grochem	6,00 PLN/ porcja 100g
Ziemniaki gratinowane pachnące ziołami zapiekane serem i orzechami	6,00 PLN/ porcja 100g

DESERY

Zamówienia na minimum 1 kg jednego rodzaju ciasta lub 1 szt.

Keks	45,00 PLN/ kg
Kutia wigilijna z pszenicy, maku i bakalii	45,00 PLN/ kg
Łazanki z makiem i dużą ilością bakalii	45,00 PLN/ kg
Makowiec świąteczny	45,00 PLN/ kg
Piernik kasztelański	45,00 PLN/ kg
Sernik domowy	45,00 PLN/ kg

SPOSOBY PŁATNOŚCI:

1. Przelew nr konta: PKO BP, Rachunek Numer 47 1020 1013 0000 0102 0321 2420; Firma O5 Sp. z o.o., 03-145 Warszawa ul. Wybrzeże Gdyńskie 4
2. Karta płatnicza
3. Gotówka

SPOSOBY REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Naczynia jednorazowe
2. Wcześniej dostarczona Państwa porcelana
3. Porcelana restauracyjna za kaucją 35,00 PLN/szt. półmisek
4. Odbiór zamówień jest możliwy do 24.12.2017r do godziny 12:00