
Wypróbowane menu na Chrzcziny w lipcu

Dodano: 2007-10-13 11:19:28

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6520 razy.

Aperitif:

- kurr royal z wisienką koktailową

Zakąski:

- crostini z rocottą i sardelą

- koreczki z sera gouda, salami i cebulki z octu

Zupa:

- rosół ze szczypiorku

Przystawka:

- łosoś na 3 sposoby (pasta z łososia na tostach z ogórka, rolada z łososia, ciasteczka łososiowe)

Dla ochłody:

- sorbet mango z miętą

Danie główne:

- stek z borowikami i serowym fondue

- piccadillo z pomidorów

- sałatka z vinaigrette

Deser:

- letniociepłe ciacho z białej czekolady z truskawkami i sosem z czerwonych owoców

Gorąco polecam na upalne letnie dni!

Lekkie dania (jeżeli podane w odpowiednich ilościach) i bardzo smaczne!

Nadesłał: Kamila <kamila.tracz@telenet.be>

Po prostu słów mi brak.

Jeśli gotujesz ??? to dziel się przepisami, a jeśli chcesz zasłynąć tylko pomysłami to zmien stronę. Ja np. umiem gotować i moje pomysły nie robią na mnie wrażenia, na innych pewnie też nie. Więc przesyłaj proszę parę fajnych przepisów (nie pomysłów jak zatkać gościom zółdek w ładnym stylu)

Nadesłał(a): kuchcik <mariusz.ringhofer@chello.at> 2007-11-01 10:11:26

Kuchcik, zauważ proszę, że jest to grupa "Gotowe menu", więc jest OK.

Nadesłał(a): MM 2007-11-01 10:11:08

Dziękuję za komentarze, przepisy dodam jak tylko znajdę chwilę czasu...

Nadesłał(a): Kamila 2007-11-03 13:11:28