
Wypróbowane menu na Chrzcziny w lipcu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6460 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 słow mi brak.

Jesli gotujesz ??? to dziel sie przepisami, a jesli chcesz zaslynac tylko pomyslami to zmien stronke. Ja np. umiem gotowac i twoje pomysly nie robia na mnie wrazenia, na innych pewnie tez nie. Wiec przeslij prosze pare fajnych przepisow (nie pomyslow jak zatnac gosciom zoladek w ladnym 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 znajde chwile czasu...

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