

Narodowe Centrum Kultury,
ul. Płocka 13, 01-231 Warszawa
Numer sprawy:
DZP.261.54.2023

**Oświadczamy, że koncepcja menu jest autorską propozycją wykonawcy do którego
została dołączona.**

KONCEPCJA MENU

KONCEPCJA MENU		
Przekąski słodkie		
Lp.	Nazwa	Opis z głównymi składnikami
1.	Tiramisu	Kawa, mus śmietanowy, amaretto, mascarpon, biszkopt, kakao, mąka, cukier, jajka, woda, skrobia ziemniaczana, sól
2.	Bezglutenowa Panna Cotta	Mleko, śmietana, cukier, żelatyna, wanilia
3.	Bezglutenowy Creme brulee	Creme brulle, cukier trzcinowy
4.	Mus czekoladowy	Mus z czekolady, miód pitny, jajka
5.	Wegański Mini szaszłyk owocowy	Malina, truskawka, borówka
6.	Wegańska Sałatka owocowa	Ananas, borówka, melon, mięta
7.	Mini sernik	Ser twarogowy, mąka, cukier, cynamon, jajko, proszek do pieczenia, masło
8.	Jablecznik	Jabłka, mąka, cukier, cynamon, jajko, proszek do pieczenia, słodka kruszonka, masło
Przekąski zimne (finger food)		
Lp.	Nazwa	Opis z głównymi składnikami
1.	Bezglutenowy Satay z kurczaka	Kurczak, sol, pieprz
2.	Wrap lavash z szynką i warzywami	Mąka pszenna, woda, sól, szynka, mix warzyw
3.	Bezglutenowy Półgęsek z żurawiną	Pierś z gęsi, sól, pieprz, żurawina, jabłko
4.	Wegetariański Szaszłyk caprese z pesto bazyliowym	Mini mozzarella, pomidor koktajlowy, oliwa, bazylija, sól
5.	Wegańskie Carpaccio z buraka z orzechami	Burak, orzechy, oliwa
6.	Zapiekanka szpinakowa	Szpinak, cebula, czosnek, masło, śmietana, jajo, sól, pieprz
7.	Wegetariańska Krewetka z sosem chilli	Krewetka, oliwa, chilli, czosnek, oliwa, sok z limonki
8.	Rolada drobiowa z pistacjami	Kurczak, śmietana, masło, sól, pieprz, pistacje, jajko
9.	Cielęcina ze szpinakiem	Cielęcina, szpinak, czosnek, sól, pieprz, śmietana, cebula, oliwa
10.	Wegański Szaszłyk warzywny	Szaszłyk z różnych rodzajów warzyw
Przekąski ciepłe		
Lp.	Nazwa	Opis z głównymi składnikami
1.	Plastry pieczonej jagnięciny z musem serowym z listkami rukoli	Jagnięcina, ser owczy, rukola,
2.	Bezglutenowe Plastry pieczonej piersi gęsi z sosem porzeczkowym	Gęsina, czerwona porzeczka, sól pieprz
3.	Bezglutenowe Roladki wieprzowe z leśnymi grzybami podane z musem jabłkowym	Polędwiczka wieprzowa, grzyby, jabłka, cukier,sól, pieprz
4.	Wegetariańskie Quiche z wędzonym serem i pieczarkami	Quiche, wędzony ser, pieczarki, przyprawy, masło, mąka jajko, woda, śmietana
5.	Wegańskie grillowana cukinia, skropione oliwą z czosnkiem i siekaną natką pietruszki	Grillowana cukinia, oliwa, czosnek, natka pietruszki, przyprawy, sól, pieprz
6.	Wegetariańskie Quiche z porem i serem brie	Quiche z porem, ser brie, sól, pieprz, mąka, jajko, śmietana, woda
7.	Wegańskie Pieczone buraczki drążone z karmelizowaną gruszką	Burak, gruszka, cukier, przyprawy
8.	Roladki z cukinii z grillowanym serem halloumi i konfiturą morelową	Cukinia, grillowany ser halloumi, konfitura morelowa, przyprawy
9.	Porcje łososia pieczonego z musem cytrynowym.	Łosos pieczony, mus cytrynowy, masło, pieprz, sól
10.	Mini kofty jagnięce z sosem jogurtowym z miętą	Jagnięcina, jogurt naturalny, mieta, przyprawy, pieprz, sól
Zupy		
Lp.	Nazwa	Opis z głównymi składnikami
1.	Krem z białych warzyw- krem wegetariański z selera,	Seler, pietruszka, topinamburu, biała czekolada, tarty ser

	pietruszki, topinamburu z białą czekoladą i tartym serem Bursztyn	Bursztyn, sól, pieprz
2.	Krem z zielonego groszku- krem wegetariański z kruszoną fetą i listkami mięty	Zielony groszek, feta i mięta, warzywa korzeniowe, sól, pieprz
3.	Bezglutenowy Krem z pomidorów z mozzarellą	Pomidory, woda, mleczko kokosowe, mozzarella, sól, piprz, kolendra, curry
4.	Rosół z kury- rosół z kury z kluseczkami z parmezanu i natką pietruszki	Mięso drobiowo, warzywa korzeniowe, parmezan, natka pietruszki, sól, pieprz
5.	Zupa z soczewicy- wegańska zupa soczewicy z pomidorami, marchewką, papryką i kuminem	Soczewica, pomidory, warzywa korzeniowe, papryka i kumin, sól, pieprz, czosnek
6.	Żurek z białą kielbasą i jajkiem kurzym	Zakwas, biała kielbasa, jajo kurze, bulion, sól, pieprz
7.	Wegetariański Krem z dyni z mlekiem kokosowym z oliwą dyniową	Dynia, mleko kokosowe, oliwa, warzywa korzeniowe, sól, pieprz, czosnek
8.	Zupa borowikowa po staropolsku	Bulion, borowiki, warzywa korzeniowe, sól, pieprz
9.	Wegański Krem z grillowanego pora	Grillowany por, warzywa korzeniowe, sól, pieprz
10.	Bezglutenowy Krem szparagowy z prażonymi orzechami	Białe szparagi, woda, pomarańcza, orzechy, oliwa, olej dyniowy, sól, pieprz

Dania główne gorące

Lp.	Nazwa	Opis z głównymi składnikami
1.	Bezglutenowy Kurczak z cukinią, szpinakiem i suszonymi pomidorami serwowany z ryżem i warzywami grillowanymi	Pierś z kurczaka, cukinia, szpinak, czosnek, sól, pieprz, suszone pomidory, oliwa, ryż, papryka, cebula, marchew
2.	Konfigurowany schab karkowy na duszonej kiszzonej kapuście z kminkiem z ziemniakami opiekany	Schab, duszona kapusta z kminkiem, przyprawy, sól, pieprz, ziemniaki
3.	Piersi kurczaka w białym winie z cukinią i pomidorami koktajlowymi oraz ryżem	Piers z kurczaka, białe wino, cukinia, pomidorki koktajlowe, przyprawy, sól, pieprz, śmietana, ryż
4.	Bezglutenowe Polędwiczki wieprzowe w pomidorach z pieczoną papryką, ziemniakami	Polędwiczki wieprzowe, pomidory z pieczoną papryką i oliwkami, przyprawy, sól, pieprz, ziemniaki
5.	Schab pieczony w kremowym sosie z musztardy Dijon serwowany z kaszą gryczaną i surówką z pora	Schab, śmietana, musztarda dijon, przyprawy, sól, pieprz, kasza gryczana, por, jabłko, cebula, cytryna
6.	Filet z indyka w sosie żurawinowym z ziemniakami z wody oraz surówką z białej kapusty	Filet z indyka, przyprawy, sos żurawinowy, sól, pieprz, ziemniaki, kapusta biała, marchew, cebula, oliwa
7.	Policzki wołowe w sosie pieczeniowym z buraczami zasmażanymi oraz ziemniakami	Policzki wołowe, sos pieczeniowy, sól, pieprz, buraczki, ziemniaki, oliwa, czosnek, miód
8.	Dorsz w kremowym sosie z gorgonzolą i pieczonymi batatami	Dorsz, gorgonzola, pieczony batat, przyprawy, sól, pieprz, cytryna
9.	Wegańska Kasza gryczana z pieczoną papryką i świeżym tymiankiem serwowana z surówką z czerwonej kapusty	Kasza gryczana, pieczona papryka, świeży tymianek, kapusta
10.	Wegańska Kasza jaglana z orzechami laskowymi, siemieniem lnianym i natką pietruszki oraz pieczoną cukinią	Kasza jaglana, orzech laskowy, siemię lniane, natka pietruszki, cukinia
11.	Wegetariańska Mousaka wegetariańska ze bakłazanami i pieczonymi pomidorami oraz z ryżem	Bakłazan, pomidory, warzywa korzeniowe, śmietana, sól, pieprz, czosnek, ryż
12.	Wegetariańskie Risotto szafranowe z serem grana padano serwowane z brokułami	Risotto, ryż, szafran, ser grana padano, pieprz, sól, czosnek, cebula, brokuł