



OFERTA OBIADU WESELNIEGO 2016

Menu I 80 zł/osoba

Zupa

Krem selerowo- brokułowy z serem pleśniowym

Danie Główne

Polędwiczki wieprzowe z boczkiem, fasolka szparagowa z czosnkiem, soczewica czerwona,
sos tymiankowy

Deser

Torcik pralinowy

Napoje:

Kawa, herbata, woda, soki

Restauracja Cala Naprzód
ul. Tokarska 21-25
80-888 Gdańsk
tel. 58 329 87 25, 604 430 035
e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl
www.calanaprzod.com.pl



Menu II 120 zł/osoba

Toast powitalny

Wino musujące

Przystawka

Rostbef sous vide, mus chrzanowy, rukola, marynowana szalotka

Zupa:

Krem z pomidorów z pesto ziołowym

Danie Główne

Pstrąg, puree z parmezanem, ratatouille, sos cytrynowy

Deser

Sernik cytrynowo- miodowy

Napoje:

Kawa, herbata, woda, soki

Desery w stół po obiedzie:

Szarlotka, sernik,

Kokosowa panna cotta

Restauracja Cała Naprzód
ul. Tokarska 21-25
80-888 Gdańsk
tel. 58 329 87 25, 604 430 035
e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl
www.calanaprzod.com.pl



Menu III 140 zł/osoba

Toast powitalny

Wino musujące

Przystawka

Gravalax musztardowo- truskawkowy, bukiet sałat z balsamicznym dresingiem, grzanka

Zupa:

Krem ze szparagów

Danie Główne

Udko z kaczki sous vide, kapusta modra, puree z selera, sos pomarańczowy

Deser

Tarta miodowa z wiśniami

Napoje:

Kawa, herbata, woda, soki

Bufet zimny:

Szynka brandenburska z melonem

Schab nadziewany morelą

Galaretka z pstrągiem i warzywami

Caprese – mozarella z pomidorami, dresing balsamiczny

Mini crepsy z wędzonym łososiem

Deska serów i kiełbas suszonych

Sałatka grecka

Bufet deserowy:

Szarlotka, sernik

Restauracja Cała Naprzód

ul. Tokarska 21-25

80-888 Gdańsk

tel. 58 329 87 25, 604 430 035

e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl

www.calanaprzod.com.pl



Menu IV 150 zł/osoba

Przywitanie chlebem i solą Pary Młodej

Toast powitalny

Wino musujące

Zupa: (porcjowana)

Zupa krem z pomidorów z parmezanem i pesto

Danie Główne: (podane na półmiskach)

Zraziki z indyka nadziewane pieczarkami i porem

Kotlet Cordon –blue z serem pleśniowym

Filet z łososia pieczony z oliwa i koprem

Dodatki:

Cząstki ziemniaków z pieca

Puree ziemniaczane

Zestaw surówek.

Deser:

Krem brulle z malinami

Zakąski zimne: (podane na półmiskach)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem

Rostbef z musem chrzanowym

Terina z kaczki z bakaliami

Pater wędlin i kielbas suszonych

Deska serów

Marynaty- ogórki, pieczarki, papryka

Sałatka grecka

Sałatka Cezar

Pieczyno, masło

Gorące danie kolacyjne:

Strogonow drobiowy z pieczarkami

Napoje:

Kawa, herbata, woda, soki

Restauracja Cała Naprzód

ul. Tokarska 21-25

80-888 Gdańsk

tel. 58 329 87 25, 604 430 035

e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl

www.calanaprzod.com.pl



Menu V 170 zł/osoba

Przywitanie chlebem i solą Pary Młodej

Toast powitalny

Wino musujące

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Zraz wołowy

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlet Cordon –blue z serem pleśniowym

Ziemniaki/ frytki/ ryż

Zestaw surówek/ mix sałat

Deser

Brownie z sosem wiśniowym

Przystawki

Plater mięs pieczonych: schab, karkówka, rolada z boczku

Pasztet z grzybami

Śledzik w trzech odsłonach

Deska serów z owocami

Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami

Gravlax z łososia

Sałatka Grecka

Sałatka Cezar

Sałatka z wędzonym pstrągiem

Pieczyno/ masło

Gorące danie kolacyjne:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje:

Kawa, herbata, woda, soki

Restauracja Cała Naprzód

ul. Tokarska 21-25

80-888 Gdańsk

tel. 58 329 87 25, 604 430 035

e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl

www.calanaprzod.com.pl



TORT – 15 PLN/osoba

PROPOZYCJE SMAKÓW:

Malinowa Fantazja biszkopt, delikatna śmietana z dodatkiem sosu malinowego, oblana białym żelem

Delicja Truskawkowa lekki krem śmietankowy z dodatkiem soczystych truskawek, jasny biszkopt, całość oblana aromatycznym żelem truskawkowym

Coconut Meringa krucha beza przekładana kremem mascarpone z dodatkiem chrupkich florentynek i prażonych płatków migdałowych

Paryż Citron jasny biszkopt, delikatny krem cytrynowy, puszysta śmietanka, oblany żelem cytrynowym

Pampeluna biszkopt migdałowy, delikatna śmietanka z chrupką florentynką, całość obsypana prażonymi płatkami migdałowymi

Chocolate Meringu dakłas bezowy z kakao, orzechami i puszystym, aromatycznym musem czekoladowym

Queen Chocolate z pralinami czekoladowe ciasto przełożone śmietanką czekoladową z dodatkami pralin. Całość polana glazą czekoladową

Choco Black & White biszkopt czekoladowy przekładany białą i ciemną śmietanką

Restauracja Cala Naprzód
ul. Tokarska 21-25
80-888 Gdańsk
tel. 58 329 87 25, 604 430 035
e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl
www.calanaprzod.com.pl



Mamy nadzieję, że oferta okaże się interesująca i będziemy mieli przyjemność zorganizować dla Państwa uroczystość. Pragniemy podkreślić, że zawsze elastycznie dostosujemy się do oczekiwań naszych Gości.

Wszystkie ceny są cenami brutto.

Kalkulacja przeprowadzona do 5h przyjęcia. Godzina zakończenia max 23.

Do ogólnej faktury należy doliczyć 5% obsługi kelnerskiej.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt, z przyjemnością udzielię dalszych informacji.

Rezerwacja oraz wszelkie pytania tel. 58 329 87 25 mail: restauracja@calanaprzod.com.pl



Restauracja Cała Naprzód
ul. Tokarska 21-25
80-888 Gdańsk
tel. 58 329 87 25, 604 430 035
e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl
www.calanaprzod.com.pl



Restauracja Cala Naprzód
ul. Tokarska 21-25
80-888 Gdańsk
tel. 58 329 87 25, 604 430 035
e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl
www.calanaprzod.com.pl