



## PRZEKĄSKI NA ZIMNO - MIĘSNE



1. Półmiski wędlin.
2. Półmisek dekoracyjny mięs pieczonych (schab, szynka itp.).
3. Półmisek mix – pieczone wyroby garmazeryjne (rolady, pasztety).
4. Faszerowana kaczka pieczona z jabłkami.
5. Kurczak faszerowany podrobami, krojony.
6. Klopsiki mięsne marynowane na słodko-kwaśno.
7. Klopsiki mięsne marynowane po kaszubsku.
8. Tatar.
9. Schab w galarecie.
10. Szynka w galarecie.
11. Galaretka drobiowa.
12. Galaretka wieprzowa.
13. Ozorki w galarecie.
14. Roladki ze schabu z sałatką Waldorf.
15. Roladki szynkowe z kremem chrzanowym.
16. Roladki z melona z szynką parmeńską.
17. Mus z szynki.
18. Mus z królika.
19. Pasztet z zająca/królika.
20. Pasztet z gęsi.
21. Tort z pasztetowy z królika, wieprzowiny, przekładany żurawiną.
22. Jajeczka garnirowane w szynce.
23. Szparagi garnirowane w szynce.
24. Sałatka garnirowana w szynce.
25. Chipsy bekonowe z pikantnymi sosami.
26. Boczek po kalifornijsku.
27. Koreczki serowo-bekonowe smażone i podane z sosem selerowym.
28. Półmiski bruschet wielosmakowych.
29. Pałeczki drobiowe na ostro.
30. Skrzydełka drobiowe na słodko-ostro.
31. Tortilla w różnych smakach (z wędzonym kurczakiem, gyros, chutney, BBQ itp.)
32. Roladki szynkowe ze szparagami w serku ziołowym i pierzynie z łososia.
33. Terrina z pieczoną szynką (galaretka z musu np. pomidorowego).
34. Pomidorki faszerowane serem np. z szynki.
35. Ogóreczki lub pomidorki faszerowane serem i wędzoną szynką.
36. Ogóreczki lub pomidorki faszerowane serem i ostrym pasztetem.
37. Stół wiejski.
38. Deska swojskich wyrobów.
39. Swojski smalec.
40. Kąski z kurczaka w bekonie.
41. Kąski drobiowe zapiekane w boczku.