



PRZEKĄSKI NA ZIMNO - RYBNE



1. Ryba po cygańsku w sosie winnym.
2. Filet rybny marynowany na słodko-kwaśno.
3. Filet rybny podawany w sosie paprykowym.
4. Karp po żydowsku.
5. Karp w galarecie.
6. Ryby faszerowane (karp, szczupak, pstrąg, jesiotr, sandacz).
7. Węgorz w śmietanie skrapiany białym winem.
8. Krążki rybne z chrzanem.
9. Śledzie w oleju.
10. Śledzie pod pierzynką jogurtowo-majonezową.
11. Śledzie po węgiersku w papryce ostrej i słodkiej.
12. Śledzie w zalewie czosnkowo – majerankowej.
13. Śledzie po kaszubsku.
14. Śledzie „pod lodem” w galaretkie z marynowanymi warzywami.
15. Śledzie w kolorowym pieprzu podawane z sałatką jabłkowa.
16. Marynowane roladki śledziowe.
17. Rolmopsy.
18. Półmisek ryb wędzonych podawany z pikantnymi sałatkami.
19. Krewetki z dipami podawane na cykorii.
20. Sushi lub sashimi (z tuńczyka, łososia, krewetek).
21. Tymbaliki (galaretki mini) np. z łososia z warzywami.
22. Łosoś w galarecie z jajkiem.
23. Roladki rybne faszerowane w glazurze.
24. Półmisek pikantnych lub słodko-kwaśnych śledzików.
25. Ogóreczki lub pomidorki faszerowane serem i łososiem.
26. Ogóreczki lub pomidorki faszerowane serem i tuńczykiem.