



Przystawki zimne

<i>mozzarella w pomidorach, świeżej bazylii, rukolii i occie balsamicznym</i>	<i>22 PLN</i>
<i>pasztet z wątróbek gęsich z cebulową marmoladą i chrupiącym tostem</i>	<i>30 PLN</i>
<i>carpaccio z gęsi wędzonej w olchowym dymie skropione truflową oliwą</i>	<i>27 PLN</i>
<i>'koktajl' z krabów serwowany w 'gruszce aligatorowej' z tygrysią krewetką i sosem Marry Rose</i>	<i>30 PLN</i>
<i>tatar wołowy *****</i>	<i>30 PLN</i>
<i>śledziowe trio na grilowanej papryce</i>	<i>24 PLN</i>
<i>'prezydenckie delikcje' - deska wędlin z hotelowej wędzarni, pasztet z dzika z włoskim orzechem i żurawiną, skarby leśnego runa (dla 2 osób)</i>	<i>69 PLN</i>
<i>wybór serów (dla 2 osób)</i>	<i>66 PLN</i>



Przystawki gorące

chrupiące kalmary z odrobiną majonezowo-czosnkowego sosu **32 PLN**

rolada Serano z szynki parmeńskiej, sera mozzarella i zielonych szparagów **49 PLN**

'Vol-au-vent'- płaty z marynowanej połówki wołowej w chrupiącym koszyku z ciasta francuskiego z maślakowym ragout **42 PLN**

pierogi z lososiowym nadzieniem w koperkowym sosie **22 PLN**

*rydze z patelni ** **30 PLN**

'Spanakopita'- szpinak z fetą zapieczony w cieście filo **22 PLN**

*Oscypek w złocistej panierce z malinowo-balsamicznym sosem** **20 PLN**

** danie kuchni regionalnej*

Źródło: <http://www.hotelprezydent.com/hotel-prezydent-restauracja-magnolia-menu/menu/przystawki-gorace>

Garniowanie

Ozdabianie dań i napojów mieszanych. W przypadku drinków polega ono na umieszczeniu na plastikowej szpadce lub wewnątrz naczynia różnych owoców, twistów, ewentualnie na posypaniu ich delikatnie z wierzchu innymi dodatkami, np. czekoladą lub cynamonem.

Przystawki ciepłe i gorące (*hot appetizers, les hors d'oeuvres chauds*) stanowią lekkie przejście od zupy do kolejnych dań. Liczy się przede wszystkim styl podania.

Ciepłe przystawki powinny pobudzać apetyt.

Do przekąsek ciepłych i gorących zaliczamy:

-
-
-
-
-
-

Sposoby układania przystawek:

- zimnych:
 - do wyboru na wózkach z przystawkami,
 - na półmiskach platerowanych – serwis
 - w salaterkach, pucharach lub ceramicznych misach,
 - wyporcjowane (obsługa – talerzowa),
 - na średnich talerzach - \emptyset cm
 - na talerzach do przystawek - \emptyset cm
 - na talerzach do dań zasadniczych - \emptyset cm
 - na odpowiednich szklanych talerzach lub półmiskach bankietowych.

- ciepłych i gorących:
 - na dobrze podgrzanych talerzach:
 - na średnich talerzach - \emptyset cm
 - na talerzach do przystawek - \emptyset cm
 - na talerzach do mięsa - \emptyset cm
 - na małych talerzach do zupy z talerzem podstawką,
 - w małych kokilkach z talerzem podstawką,
 - w naturalnych muszlach małż,
 - w muszli z porcelany lub szkła z talerzem podstawką.
 -

Należy pamiętać, że:

- zimne przystawki powinny być ułożone luźno i piramidalnie,
- brzegi talerzy i półmisek nie mogą być obłożone potrawami,
- do garniowania wykorzystuje się świeże surowce.