

Oferta na przyjęcie weselne –

WARIANT 2.

PRZEKĄSKI (7 szt./os.)

- Roladki naleśnikowe ze szpinakiem, ricottą, łososiem, fetą, suszonym pomidorem i rukolą
- Cukinia opiekana z musem serowo-kaparówym i pomidorem koktajlowym
- Kalifornijska śliwka w boczku (grillowana)
- Szparagi w szynce w otulinie musu koperkowego
- Babeczki z farszami (pieczarkowym, szpinakowym, brokułowym)
- Talerz mięs pieczystych (karkówka, schab ze śliwką, boczek, pasztet tradycyjny i żurawinowy)
- Talerz serów z oliwkami i winogronem
- Guacamole w koszyczkach z szynki parmeńskiej
- Melon w szynce parmeńskiej
- Pasztet z kaczych wątróbek z galaretką z wina porto
- Jajka faszerowane (pieczarkami, łososiem, serem pleśniowym, szynką ze szczypiorkiem)
- Suszony pomidor z musem ziołowym spięty wykałaczką z oliwką
- Kanapeczki bankietowe (łosoś, szynka parmeńska, salami, ser, jajko z warzywami)
- Śledzie marynowane z czerwonym pieprzem
- Smalec staropolski z pieczywem żytnim i ziarnistym, ogórkami kiszonymi i małosolnymi
- Hummus z tacą świeżych warzyw
- Schab po warszawsku z farszem chrzanowym
- Indyk w maładze z brzoskwinią i winogronem
- Łosoś parowany w galarecie

SAŁATKI (do wyboru 3 rodzaje)

- Sałatka z brokułami, pomidorem, jajkiem, fetą i pestkami słonecznika, polana sosem jogurtowo-ziołowym
- Sałatka z rukoli, pomidorów świeżych i suszonych, oliwek, pestek słonecznika oraz sera pleśniowego z sosem balsamicznym
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka z fetą i sosem vinaigrette
- Sałatka z pieczonego buraka z jabłkiem i miętą w sosie z nutą chili
- Sałatka brokułowa z serem pleśniowym i prażonymi płatkami migdałowymi
- Sałatka z liści szpinaku z pomarańczą, jajkiem, prażonym bekonem z sosem makowym
- Sałatka caprese z liśćmi bazylii lub pesto

- Sałatka z buraka marynowanego i mango na mixie sałat z gorgonzolą w orientalnym sosie
- Carpaccio z buraka z rukolą i serem kozim

PIERWSZE DANIE CIEPŁE - TRADYCYJNY OBIAD

ZUPY (do wyboru 2 rodzaje)

- Krem pomidorowy z mini mozzarellą i listkami bazylii
- Krem z białych warzyw z pestkami słonecznika lub prażonym bekonem
- Krem z pieczonego buraka z fetą i koperkiem
- Krem brokułowy z grzankami
- Krem borowikowy z łazankami
- Rosół z makaronem i natką pietruszki lub z pierogami
- Flaki
- Strogonow

DRUGIE DANIE (do wyboru 2 dania + opcja wegetariańska)

- Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-migdałowym
- Roladki schabowe z bazylią, gorgonzolą i suszonym pomidorem w sosie z suszonymi pomidorami
- Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym lub wiśniowym
- Schab ze śliwką w sosie pieczeniowo-śliwkowym
- De volaille drobiowy z masłem lub z masłem, serem i pieczarkami
- Polędwica z dorsza na szpinaku z kremolatą ziołową
- Filet z łososia w sosie kaparowym lub cytrynowo-koperkowym
- Eskalopki z indyka w sosie tymiankowo-pomarańczowym
- Kaczka luzowana z jabłkiem, pomarańczą oraz sosem żurawinowym
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie beszamelowym

Opcje wegetariańskie:

- Makaron tagliatelle z suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie cytrynowym
- Makaron penne z cukinią w sosie śmietanowo-serowym z pomidorami koktajlowymi
- Roladki z bakłażana faszerowane warzywami i kaszą jaglaną w sosie z pomidorów pelati z listkami bazylii

DODATKI (do wyboru 2 rodzaje)

- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ziemniaki w boczku grillowane z sianem z pora
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami

- Kluski orzo w nucie cytrynowej

SURÓWKI DO OBIADU (do wyboru 2 rodzaje)

- Julienne warzywne w sosie limonkowo-imbrowym
- Surówka z białej kapusty w sosie winnym
- Surówka grecka z sosem vinaigrette i fetą
- Surówka z selera naciowego z żurawiną
- Surówka z czerwonej kapusty w sosie limonkowo-cytrynowym
- Surówka z marchewki z jabłkiem
- Surówka z marchewki z orzechami, czosnkiem i natką pietruszki
- Surówka z selera marynowanego z rodzynkami

WARZYWA NA CIEPŁO

- Buraczki
- Młoda kapusta
- Warzywa na parze (młoda marchew, kalafior, fasolka zielona i żółta, brokuł) z masełkiem
- Kapusta z pomidorami
- Marchewka z groszkiem
- Wstążki marchewki w sosie pomarańczowo-maślanym z imbirem i czarnuszką

POTRAWY Z GRILLA (drugie danie ciepłe)

- Filet z kurczaka w ziołach
- Karkówka w przyprawach
- Łosoś z masłem i koperkiem w folii + sos czosnkowo-koperkowy
- Kiełbasa
- Kaszanka w folii z cebulą
- Warzywa w przyprawach (papryka, cukinia, cebula, bakłażan, pieczarki)
- Camembert z żurawiną
- Halloumi z żurawiną
- Ziemniaki pieczone (ćwiartki)
- Sałatka z grillowanych warzyw z nutą szaławii i płatkami parmezanu
- Sałatka z sałaty rzymskiej w sosie z serów pleśniowych w grillowanej łupinie ziemniaka
- Pieczywo, musztarda, ketchup

DANIA CIEPŁE W PODGRZEWACZACH (do wyboru 3 rodzaje)

- Pierogi z mięsem okraszone cebulką
- Pierogi z kaszą jęczmienną i warzywami polane olejem z cebulką (wege)
- Pierogi ze szpinakiem i suszonym pomidorem polane masłem z parmezanem
- Pierogi ruskie okraszone chrupiącym boczkiem

- Pierogi z kapustą i grzybami (podsmażane)
- Pierogi z soczewicą i pieczarkami polane cebulką
- Pierogi z kurkami polane masłem z koperkiem
- Pierogi z łososiem polane masłem z koperkiem

Do wyboru dodatkowo:

- Barszcz czerwony w kokilce do pierogów
- Żurek z białą kiebasą i jajkiem

DESERY

CIASTA (do wyboru 3 rodzaje)

- Szarlotka z pigwą na kruchym spodzie
- Ciasto marchewkowe z orzechami i lukrem
- Brownie
- Sernik tradycyjny pieczony
- Szarpaniec z bezą
- Rolada biszkoptowa z owocami
- Miodownik z kremem karpatka
- Babeczki z kremem karpatka i owocami lub kremem kajmakowo-kawowym z bakaliami

FINGER FOOD (5 rodzajów)

- Panna cotta z musem truskawkowym
- Mus czekoladowy z maliną
- Tiramisu
- Mus kajmakowo-kawowy z karmelizowanymi pestkami słonecznika
- Mus mascarpone z bezą i frużeliną wiśniową lub pestkami granatu

SERWIS KAWOWY

- Woda z cytryną i miętą
- Kawa z ekspresu, rozpuszczalna, sypana z dodatkami (cukier, mleko, mleko roślinne)
- Herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cytryna, cukier)

W RAMACH USŁUGI CATERINGOWEJ ZAPEWNIAMY

- Przygotowanie oraz dostarczenie potraw specjalistycznym samochodem typu chłodnia
- Profesjonalną obsługę kelnerską, kucharską oraz opiekę menedżerską
- Kompletną zastawę

Całkowity koszt usługi cateringowej z powyższym menu wynosi 250,00 zł + 8% VAT/osoba