

Propozycja menu na przyjęcie

W dniu sala

Godz.

Dla około..... osób

Zupa podana w kociołku 1 por/os

Żurek staropolski

Barszcz czysty

Dania główne podane w bufecie szwedzkim 2 por/os

Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Kurczak gorgozola ze szpinakiem w sosie carbonara

Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie grzybowym

Kotlet devoille

Dodatki skrobiowe 1,5 por/os

Kluseczki półfrancuskie

Ziemniaki pieczone z ziołami

Dodatki warzywne 1 por/os

Kolorowe sałaty z sosem vinegrette i warzywami

Surówka colesław

Zimne przekąski

finger food 2 por/os do wstawienia w stoły

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną, warzywami i sosem BBQ

Mini tortilla z pieczonym kurczakiem, rukolą i sosem swet chilli

Tatar wołowy podany na chrupiącej grzance



Sałatki 1 por/os

Sałatka cezar z kurczakiem, grzankami i serem parmezan i sosem vinegrette

Sałatka nicejska, mix sałat , jajko, zielona fasolka ,warzywa, sos vinegrette

Zimne przekąski w galarecie 2 por/os

Polędwiczka wieprzowa z brokułami

Schab z kolorowymi paprykami

Galantyna z kurczaka z pieczarkami



Mini deserki 1,5 por/os podane w słoiczkach wyeksponowane na schodach dekoracyjnych

Krem mascarpone z truskawkami i kruszoną bezą

Tiramisu z biszkoptem kawowym i amaretto

Crème brulee z konfiturą jagodową

Pana cotta z frużeliną malinową i kruszoną bezą



Koszt przedstawionego menu w przeliczeniu na osobę 135 zł

Koszt obsługi dwie osoby to 600 zł

Wynajęcie ekspresu cateringowego do kawy 250 zł

W CENĘ WLICZONY

Niezbędny sprzęt (kociołki do zupy, bemały grzewcze, sprzęt do serwowania)