

Menu Przyjęcie okolicznościowe /catering 135zł /osoba

Przekąski w stół

- Krem z pieczonych pomidorów / pieczona kieszonka drożdżowa ze szpinakiem i mozarellą
- Kurczak supreme /sos kurkowy /puree ziemniaczane /bukiet sałat z vinegree miodowym

Przekąski w stół

- Galantyny z kurczaka pod delikatną galareta
- Schab pieczony z musem jajeczno-chrzanowym –półmisek
- Mini burgerki /wolno gotowana wieprzowina /sos bbg
- Chrupiące polędwiczki w kurczaka /dip smakowy
- Roladka biszkoptowa /serek ziołowy /wędzony łosoś /ogórek
- Wytrawne mini tarty mix pomidorowo bazyliowe z moozarellą /kozi ser /z łososiem
- mini tortilla /szynka dojrzewająca /Rudola /sos balsamiczny /serek ziołowy

Sałatki

- Sałatka z młodego szpinaku /gruszka /orzechy /ser dojrzewający /owoc granatu
- Sałatka gyros /pieczony kurczak /kukurydza /papryka konserwowa/ogórek konserwowy /kapusta pekińska /sos koktailowy
- Cartacio z pieczonych buraków /prażone migdały /Rudola /marynowana dunia /ser grana padano

Dodatki :

- Pieczywo
- Masło
- Pikle :grzybki /papryka /ogórek

Deser :

- Patera Luksusowe mini ciastka np.gruszkowo/karmelowe/pistacjowe /tarto letki z czekoladowym nugatem, tarto letki cytrynowe
- Mini eklerki /ptysie z bitą śmietaną

Dodatkowe koszta :

- Drugie danie dodatkowe lub danie jednogarnkowe
- Zastawa (zupa /talerz obiad /talerz przekąska x2 /sztućce /szklanka -8zł /osoba
- Napoje ciepłe /zimne
- Obsługa przyjęcia
- Transport