



OFERTA WIELKANOCNA – BANKIET

koszt 109,00 zł netto/1 os. (min. ilość 50 osób)



Bufet ciepły

- żurek świąteczny z suszonymi grzybami
 - krem buraczany z chrzanem
- szynka pieczona z goździkami w sosie żurawinowo-różanym
- udziec z indyka w sosie morelowo-brzoskwiniowym
- pieczona biała kiełbasa na kapuście z pomidorami
 - pieczony dorsz w śmietanie z pieczarkami
 - ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
 - kluski śląskie
 - kapusta modra

Bufet zimny

- jajka przepiórcze w koszulkach na wędzonej rybie
 - terrine serowa z oliwkami
- tatar z łososia podany z koprem i limonką
- rolada z kaczki z wątróbką i rodzynkami
- tymbaliki drobiowe z warzywami i jajem
 - rolada z kurczaka z grzybami
- roladki z szynki z farszem chrzanowym
- terrine z sandacza pod delikatną galaretką
 - pieczony schab ze śliwką i morelą
 - rolada z boczku z polędwiczką wieprzową
 - karkówka szpikowana słoniną i czosnkiem
- pasztet staropolski glazurowany galaretką porzeczkową
 - sałatka nicejska z tuńczykiem

- sałatka ziemniaczana z rostbeefem
 - tradycyjna sałatka jarzynowa
- mix sałat z jajkiem przepiórczym, Vinagrettem i płatkami parmezanu
 - mix sałat z łosiem i szyjkami rakowymi
- sałatka z kaszy bulgur z wołowiną i marynatami
 - sałatka śledziowa z pieczarkami

Bufet deserowy:

- mazurek wielkanocny
 - baba wielkanocna
 - sernik krakowski
 - pascha świąteczna
 - strucla jabłkowa

Bar zimny i ciepły:

- kawa z mlekiem
- herbata z cytryną
- woda gazowana i niegazowana
 - soki owocowe

Serwis:

- kompleksowe przygotowanie bufetów
 - zastawa, szkło, sztucce,
 - dekoracje świąteczne
 - transport