

Koktajl



PRZYKŁADOWE MENU:

- w formie bufetu
- roznoszone przez kelnerów

MENU I

ZIMNE PRZEKĄSKI

Krewetka w tempurze z salsą z mango i chili
Chrupiące chorizo przekładane musiem z awokado i musiem śmietankowym
Indyk z mandarynką i borówkami
Torellini z szynką parmeńską i kurkami z sosem balsamiczno- anyżowym
Flambirowane kawałki kaczki na musie z pigwy z pianką żurawinową
Marynowany łosoś z granatem i kiełkami rzodkiewki
Mus szczypiorkowy z wędzoną rybą
Mini sałatka z arbuzem, serem feta i dressingiem miętowym
Carpaccio z grillowanego bakłażana z truskawkami i kozim serem
Placuszki z cieciorzki z galaretką paprykową i świeżą bazylią
Pieczone nadziewane konfiturą z czerwonej cebuli i sadzonym jakiem
przepiórczym

DESERY

Ciasto szpinakowe z galaretką z czarnej porzeczki, kremem mascarpone
i owocami granatu
Mus kawowy z mleczną pianką i kakao
Czarny las- mus wiśniowy, mus czekoladowy, bita śmietana
i czereśnie koktajlowe
Pudding migdałowo-ryżowy z sosem malinowym



**ROYAL
CATERING**

Koktajl



MENU II

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Łosoś w czarnym sezamie na cieście francuskim z mango
- Roladka z szynki parmeńskiej z serem pleśniowym i suszonym pomidorem
- Fois gras mus z marynowanymi grzybkami
- Involtini z grillowanej cukinii, koziego twarogu i suszonych pomidorów
- Trufle z Roqueforta w migdałach
- Omlet tamago z musem krabowym z chilli
- Tuńczyk w sezamie z galaretką sojową i trawą cytrynową
- Krewetka na spaghetti limonowym
- Paluszki krabowe w cieście imbirowym
- Krażki z kalmara w panko ze słodkim sosem chili i orzeszkami pinii
- Mini bliny z kwaśną śmietaną i kawiolem roślinnym

CIEPŁE PRZEKĄSKI

- Chrupiące pierożki dim san z kaczką
- Krewetki zawijane w ciasto francuskie z dymką i sezamem
- Roladka z tuńczyka z wiśniami
- Mini sajgonki z warzywami

DESERY

- Red velvet mus w czekoladowym zamszu
- Petit choux au craquelin z kremem pomarańczowym i lawendową gąbką
- Cremeux czekoladowe z rumem, curd mango i lustrzana polewa
- Delikatny krem waniliowy z musem malinowym w białym zamszu



**ROYAL
CATERING**

Koktajl



MENU III

ZIMNE PRZEKĄSKI

Razowiec / musztarda dijon / śledź / pomarańcza / kardamon
Krakers / figa / szynka parmeńska / cherry
Wolno pieczony boczek / chrzan / emulsja z czosnku niedźwiedziego / grissini
Sandacz / klementynki / mak / prażone jabłko
Łosoś / mandarynki / mango / chili
Burak / awokado / wędzony halibut / emulsja koperkowa / jogurt
Indyk / truskawki / borówka / suszone winogrono / malaga / mandarynka
Puder z ananasa / marynowany halibut / emulsja bazyliowa / anyż
Pieczona gruszka / ryż na mleku z cynamonem / sandacz / kiełki buraka
Emulsja buraczana / polędwiczka wieprzowa / kremowy chrzan/ orzechowy piasek
Kremowa gorgonzola/czekolada/gruszka/puree z czarnej porzeczki
Pierś z gęsi / puree pomarańczowe / marakuja / musztardowiec
Perliczka / cynamon / imbir /suszona pomarańcza / puree śliwkowe
Słodki omlet / surimi / kawior tobiko / szczypiorek

DESERY

Kruszone ciasto maślane/ mus jabłkowy/ sos waniliowy
Wiśnie/ mus czekoladowy/ biszkopt czekoladowy z wiśniówką/ bita śmietana/
czereśnia kandyzowana
Wilgotne ciasto jogurtowo- czekoladowe/ mus z białej czekolady/ mus z gorzkiej
czekolady/ winiaku luksusowy
Chrupiący ptyś/ krem cytrynowy/ mini beza



**ROYAL
CATERING**

Koktajl



PAKIETY NAPOJÓW

I

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Cola/ fanta / Sprite
Soki owocowe
Kawa, herbata

II

Wino białe i czerwone
Piwo krajowe
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Cola/ fanta / Sprite
Soki owocowe
Kawa, herbata

III

Wódka
Wino białe i czerwone
Piwo krajowe
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Cola/ Fanta / Sprite
Soki owocowe
Kawa, herbata

IV

Whyski
Rum
Gin
Campari
Wino musujące
Wino białe i czerwone
Piwo krajowe
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Cola/ Fanta / Sprite
Soki owocowe
Kawa, herbata



ROYAL
CATERING