



Śniadania



BUFET ŚNIADANIOWY I

CROISSANTY

Croissant nadziewany wędzonym łososiem i świeżymi kiełkami z sokiem z cytryny

Croissant nadziewany szynką parmeńską i grillowanymi szparagami

Croissant nadziewany szynką i serem cheddar z sosem Worcester

Croissant nadziewany camembertem truskawkami i kiełkami lucerny

Croissant nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami z parmezanem

BAJGLE

Bajgiel z serem Philadelphia i wędzonym łososiem

Bajgiel z szynką cotto i serem żółtym

Bajgiel z serem mozzarella i pomidorami

QUICHE

Quiche z bekonem, serem cheddar, warzywami

Quiche z łososiem wędzonym, brokułami i czarnymi oliwkami

Quiche z gruszką i kozim serem

Quiche z indykiem, pomidorem i pieczarkami

Granola z jogurtem naturalnym z mango

Owoce krojone ananas, melon miodowy, pomarańcza, grejpfrut, kiwi, winogrona, truskawki

NAPOJE

Aromatyczna kawa Nespresso

Wybór herbat Dilmah

Dodatki : cukier (białe/brązowe), słodzik, mleko, cytryna, miód

Świeżo wyciskane soki : pomarańczowy, grejpfrutowy 400 ml/osoba

Smoothies: malinowy, bananowy



**ROYAL
CATERING**



Śniadania



BUFET ŚNIADANIOWY II

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Granola z jogurtem i mussem owocowym
- Pudding z nasion Chia z mussem mango
- Pucharek z jogurtu naturalnego podawany z musli, świeżymi owocami i listkami mięty
- Pumperniklowy talarek z twarogiem i szlachetnym serem pleśniowym
- Mini wrap z kurczakiem i warzywami
- Mini tortilla z wędzonym łososiem
- Mini burgery z aromatyzowaną wołowiną i marynowanymi warzywami
- Wegański torcik z pieczonych buraków i sera tofu
- Roladki z żółtej i zielonej cukinii z suszonymi pomidorami, rukolą i świeżą bazylią

SALATKI

- Sałatka z arbuza z serem feta, miętą, płatkami orzechów i sokiem z cytryny z odrobiną miodu
- Sałata z awokado i jabłkiem z dresingiem agrestowym
- Wietnamska sałatka z tofu i makaronem z dressingiem sojowo- imbirowym
- Wybór warzyw krojonych z dipem na bazie jogurtu naturalnego podawane w słoiczku

DESER

- Karmelizowana gruszka z daktylami
- Jabłko faszerowane orzechami włoskimi z jogurtem naturalnym
- Ananas marynowany w cytrusach z owocem granatu
- Energetyzujący banan podawany z gorzką czekoladą

NAPOJE

- Lemoniada tradycyjna z cytryną i miętą serwowana w słoiku ze słomką
- Woda mineralna z bukietem owoców
- Świeżo wyciskane soki pomarańczowy, grejpfrutowy
- Aromatyczna kawa Nespresso
- Wybór herbat (zielona, owocowa, czarna, rumianek)
- Dodatki : cukier (białe/brązowe), słodzik, mleko, cytryna, miód



**ROYAL
CATERING**



Śniadania



BUFET ŚNIADANIOWY III

BUFET ZIMNY

Wybór tradycyjnych włoskich wędlin
Deska wyselekcjonowanych serów żółtych i białych
Wędzony łosoś marynowany w cytrusach

Twarożek z rzodkiewką lub szczypiorkiem
Świeże warzywa krojone z dipem śmietankowym
Granola z jogurtem naturalny mango

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa
Rogalik francuskie

Dodatki : masło, miód, konfitura : truskawkowa, malinowa, brzoskwiniowa

BUFET CIEPŁY

Jaja po benedyktyńsku
Omlet z szynką parmeńską, rukolą i pomidorkami cherry
Placki ziemniaczane
Pieczone pomidory z serem mozzarella
Smażone frankfurterki
Smażony bekon
Smażone pieczarki

NAPOJE

Aromatyczna kawa Nespresso
Wybór herbat Dilmah
Dodatki : cukier (białe/brązowe), słodzik, mleko, cytryna, miód

Świeżo wyciskane soki : pomarańczowy, grejpfrutowy
Lemoniady owocowe

Woda niegazowana z bukietem owoców



**ROYAL
CATERING**