

Zbliża się Wielkanoc

Menu I

Bufet zimny

*6 porcji / os.

Jajka z musem pieczarkowym
Jajka z musem z kawioru z wędzonym jesiotrem
Tymbaliki drobiowe z jajkiem przepiórczym
Śledź na musie szczypiorkowym z suszonymi figami
Wybór pasztetów: jajeczny, drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny
Roladki z wędzonego łososia z krabem i nori

Sałaty / Sałatki

*150 g / os.

Sałatka jarzynowa
Sałatka z młodych ziemniaków, groszku cukrowego, z prażonym bekonem
i ziołowym winegretem
Mix sałat z jajkiem wędzonym dorszem i glazurowanymi warzywami

Dodatki

Ćwikła
Żurawina
Chrzan
Pieczywo: wybór bułeczek bankietowych

Bufet ciepły

Zupy

*200 ml / os.

Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem

Bufet słodki

*100 gram / os.

Wielkanocna baba drożdżowa
Mazurek kajmakowy lub cytrynowy
Ciasto szpinakowe przekładane bitą śmietaną



ROYAL
CATERING

Zbliża się Wielkanoc

Menu II

Bufet zimny

*3 porcje / os.

Jajka z pastą jajeczną i wędzonym halibutem
Mini tartaletki francuskie z sadzonym jajkiem
Tymbaliki z wędzonym łososiem, jajkiem przepiórczym i świeżymi ziołami
Ruloniki z wędzonego łososia z tatarskim z rzodkiewki i szczypiorku
Roladki z królika z młodym szpinakiem i pomidorkami cherry
Wybór pasztetów wielkanocnych: drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny,
jajeczny z marynatami

Dodatki

Ćwikła

Żurawina

Chrzan

Pieczyno: wybór bułeczek bankietowych

Sałaty / Sałatki

* 100 g / os.

Sałatka jarzynowa
Sałatka brokułowa z jajkami, kukurydzą i wędzoną szynką
Mix sałat z jajkiem wędzonym dorszem i glazurowanymi warzywami

Bufet ciepły

Zupy

*200 ml/ os.

Żurek z kiełbasą



**ROYAL
CATERING**

Zbliża się Wielkanoc

Dania główne

***150 gram mięsa / 150 gram ryby / 100 gram dodatek skrobiowy / 100 gram
warzywny**

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie truflowym
Stek z pstrąga z karmelizowaną dymką i sosem bernejskim
Ziemniaki z wody z koperkiem
Kopytka szpinakowe
Bazyliowe concasse

Bufet słodki

***100g / os.**

Szarlotka
Sernik z białą czekoladą
Mazurek kajmakowy
Ciasto marchewkowe

Menu III

Bufet zimny

*** 5 porcji / os.**

Mini tartaletki z sadzonym jajkiem przepiórczym i kremowym łososiem
Sakiewki z ciasta filo z pistacjami i wędzonym indykiem
Roladki z szynki parmeńskiej z farszem chrzanowo – jajecznym
i marynowanymi rydzami w zalewie miodowej
Roladki z królika z młodym szpinakiem i pomidorkami cherry
Śledź na musie dijon z chrustem koperkowym i kremem pomarańczowym
Tarta z ciasta filo z jajkiem przepiórczymi szpinakiem
Roladki z jajecznego omletu z kawiozem z musem krabowym
Śledź pod pierzynką z młodych ziół i likieru anyżowego
Wybór pasztetów wielkanocnych: drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny,
jajeczny marynatami



**ROYAL
CATERING**

Zbliża się Wielkanoc



Dodatki:

Ćwikła
Żurawina
Chrzan

Pieczyno: wybór bułeczek bankietowych

Sałaty / Sałatki

* 150 g / os.

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Mix sałat z wędzonym łososiem i dressingiem limonowym
Sałatka z liści botwinki z karmelizowanymi burakami, pistacjami
i balsamiczną poledwiczką
Mix sałat z jajkiem wędzonym dorszem i glazurowanymi warzywami

Bufet ciepły

Zupy

*200 ml / os

Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem

Dania główne

*150 gram mięsa / 150 gram ryby / 100 gram dodatek skrobiowy / 100 gram
warzywny

Duszona kaczka w sosie szałwiowo jabłkowym
Stek z okonia z karmelizowaną dymką i sosem holenderskim
Grillowana biała kiełbasa na duszonej kapuście z koperkiem
Młode opiekane ziemniaki
Pęczotto szafranowe
Karmelizowana młoda marchewka



**ROYAL
CATERING**

Zbliża się Wielkanoc

Bufet słodki

*100 gram / os.

Mazurek kajmakowy
Sernik z białą czekoladą
Baba wielkanocna
Ciasto marchewkowe
Ciasto szpinakowe przekładane bitą śmietaną

Finger food kreatywny - Wielkanoc 2018

Zaskocz swoich gości ścianą z przekąskami finger food!



Zbliża się Wielkanoc

Bufet słony

*do wyboru 5 rodzajów przekąsek

Jajko sous vide / emulsja szczypiorkowa / kiełki pora / sezam
Słodki omlet / surimi / kawior tobiko / szczypiorek
Łosoś / sos holenderski / jajko przepiórcze / krakers
Królik / galaretka mandarynkowa / wanilia / strzelający cukier
Jajko / śledzie / fenkuł / pomarańcza / czarna porzeczka
Gęś / kiełki pora / rzodkiew biała / krem buraczany / emulsja truskawkowa
Karmelizowana gruszka / seler naciowy / migdały / omlet szczypiorkowy
Wędzona szynka / emulsja chrzanowa / rzodkiewka / kiełki buraka

Cena netto 135 przekąsek : 2 200,00 zł

Bufet słodki

*do wyboru 4 rodzaje deserów

Galaretka z czarnej porzeczki / krem mascarpone / ciasto szpinakowe / owoc granatu
Mus kawowy, kawa / pianka mleczna / kakao
Mus wiśniowy / mus czekoladowy / bita śmietana / czereśnia koktajlowa
Mus malinowy / żel malinowy / bita śmietana / kawior miętowy

*** Bufet wielkanocny jest przygotowany dla min. 30 osób.**