

PIKNIK



MENU I

DANIA Z GRILLA

Karkówka w zalewie miodowo- musztardowej ze świeżym estragonem
Tradycyjna kiełbasa marynowana w świeżym majeranku i tymianku
Kaszanka w sreberku z młodą dymką
Pikantne skrzydełka z kurczaka
Plastry grillowanego bekonu
Ziemniaki z masełkiem czosnkowym
Warzywa z grilla: bakłażan, cukinia, trio paprykowe

SAŁATY / SAŁATKI

Mix sałat z ekologicznych upraw z karmelizowanym burakiem i kozim serem
Wybór sałat zielonych z pomidorkami cherry i tartym parmezanem
Ogórki kiszone
Surówka warzywna colesław, wiosenna

DODATKI

Bułeczki bankietowe (mix),
pieczywo mieszane (3 porcje/ os.)
Dip czosnkowy / dip tatarski
Ketchup / musztarda
Smalec w glinianych słojach

DESERY

Tarta z rabarbarem
Ciasto szpinakowe z mascarpone
Ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym
Tartaletki z owocami maliny, borówki
Ciasto bananowe



**ROYAL
CATERING**

PIKNIK



MENU II

DANIA Z GRILLA

- Pstrąg w całości w świeżych ziołach
- Karkówka w zalewie miodowo musztardowej ze świeżym estragonem
- Buffalo wings marynowane w mango i sosie Luizjana z sosem guacamole / blue cheese
- Pierś z kurczaka zagrodowego w sosie jogurtowo śmietanowym z dodatkiem grubo mielonego pieprzu
- Szaszłyk Szefa Kuchni z ekologicznej szynki i słoniny z dodatkiem cebulki czerwonej
- Tradycyjna kiełbasa marynowana w świeżym majeranku i tymianku
- Grillowany ananas i banan z nasionami Goji
- Słodkie Ziemniaki z uprawy ekologicznej z serem cheddar, rodzynkami z dresingiem czosnkowym

SALATY / SAŁATKI

- Tradycyjna Sałatka grecka z serem Feta i oliwkami
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i chrupiącymi grzankami
- Carpaccio z ziemniaków z oliwą truflową
- Mix sałat z ekologicznych upraw z karmelizowanym burakiem i kozim serem
- Ogórki małosolne / kiszzone

DODATKI

- Bułeczki bankietowe (mix), pieczywo mieszane
- Dip czosnkowy / dip tatarski
- Ketchup / musztarda

DESERY

- Tarta z rabarbarem
- Ciasto szpinakowe z mascarpone
- Ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym
- Tartaletki z owocami maliny, borówki
- Ciasto bananowe



ROYAL
CATERING

PIKNIK



MENU III

Chłodnik z melona na szampanie
Aksamitna zupa rakowa

DANIA Z GRILLA

Stek z łososia ze szparagami i limonką
Pstrąg w całości ze świeżymi ziołami
Dorada w całości w soli morskiej
Stek z polędwicy wołowej owijany bekonem z Foie gras
T-bone stek marynowany w kolendrze i czosnku
Grillowana Jagnięcina marynowana w zalewie miętowej Grillowany królik
marynowany w musztardzie Dijone i szaławii
Grillowana przepiórka nadziewana malinami z zielonym pieprzem
Grillowane mini bakłażany w ziołach
Grillowane mini cukinie z rozmarynem
Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym

SAŁATY / SAŁATKI

Mix sałat z grillowanym kurczakiem zapiekany z serem Cheddar , bananem
i ananasem z dresingiem mango
Mix sałat z grillowanymi pomarańczami, orzechami nerkowca i żurawiną
z dresingiem miętowym
Grillowane pomidory i bakłażan przekładane mozzarellą z dresingiem
balsamiczno miodowym
Mix sałat z grillowanym łososie oliwkami z serkiem mascarpone i dresingiem
miętowo- pomidorowym
Mix sałat z ekologicznych upraw z karmelizowanym burakiem i kozim serem
Warzywa grillowane na styl hiszpański

DODATKI:

Bułeczki bankietowe (mix), pieczywo mieszane
Dip czosnkowy / dip mango / dip słodko- kwaśny
Ketchup / musztarda Dijone
Oliwa z oliwek z papryczką i czosnkiem
Oliwa z oliwek z rozmarynem i czosnkiem



**ROYAL
CATERING**

PIKNIK



DESERY

Tarta z rabarbarem
Ciasto szpinakowe z mascarpone
Ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym
Tartaletki z owocami maliny, borówki
Ciasto bananowe
Banany smażone w likierze pomarańczowym – Live Cooking
Świeże owoce krojone

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH:

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

Lemoniada tradycyjna z cytryną i mięta
Lemoniada arbuzowa
Woda mineralna z bukietem owoców
Soki owocowe 3 rodzaje

Dodatkowo proponujemy

- Namioty
- Ławy piwne
- Grzybki grzewcze
- Stacje live cooking z kucharzami
- Stacje dla dzieci
- Atrakcyjne pakiety alkoholi