



BANKIET

Twoje przykładowe menu

KOLACJA SERWOWANA

PRZYSTAWKA

Flambirowane kawałki kaczki na musie z pigwy z pianką żurawinową
Tatar ze świeżych szparagów z oliwa truflową podany na grzanieczce orkiszowej z kwiatami czosnku **vegan**

ZUPA

Krem ze świeżych pomidorów z dodatkiem wędzonej papryki, grzanki, rucola **vegan**

DANIE GŁÓWNE

Comber cielęcy w kruszonym chlebie orkiszowym podany na grillowanej cukinii i szpinakowym risotto z sosem z chrupiącej musztardy
Risotto z leśnymi grzybami, dynią, świeżym tymiankiem **vegan**

DESER

Crèmeux czekoladowe z rumem z mango curd i kompotem z owoców tropikalnych, brandy snaps, zamsz jadalny
Czekoladowe brownie z fasoli z concase truskawkowym z miętą **vegan**

BUFET

PRZEKĄSKI FINGER FOOD ZIMNE

Szyjki rakowe na tartalecce z francuskiego ciasta, świeży koperek, redukcja z masła krabowego i śmietany
Terrina z królika z musem chrzanowym i karotką
Mini ptyś przełożony szarpana cielęciną i parmezanem, jadalne złoto
Polędwiczka sous- vide w prażonym sezamie, owijana bekonem
Wegański torcik z pieczonych buraków i tofu **vegan**
Tatar z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej na pumperniklu **vegan**
Ser kozi z owocem granatu na szpinakowym biszkopcie **vege**
Placuszki z cieciorki z galaretką paprykową i świeżą bazylią **vegan**

DANIE GŁÓWNE

Poliki wołowe w sosie demi-glace z zielonym pieprzem
Grillowany łosoś w sosie balsamicznym z truskawkami
Gołąbki z kapusty włoskiej z nadzieniem z kaszy gryczanej i pieczarek z sosem pomidorowym
Puree chrzanowe
Dziki ryż
Karmelizowana młoda marchewka
Młody brokuł

BUFET SŁODKI

Red velvet mus w czekoladowym zamszu
Delikatny krem waniliowy z musem malinowym w białym zamszu
Sable z białą czekoladą i liofilizowaną maliną
Crèmeux czekoladowe z rumem, curd mango i lustrzana polewa

SKONTAKTUJ SIĘ BEZPOŚREDNIO Z NAMI. DOPASUJEMY OFERTĘ DO TWOICH POTRZEB.

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl