



BOŻE NARODZENIE

Twoje przykładowe menu

KOLACJA SERWOWANA

PRZYSTAWKA

Małże nowozelandzkie zapiekane pod parmezanem z dodatkiem masła i kolendry podane z sałatami, jadalną ziemią z bekonu i dressingiem anchois

ZUPA

Krem z borowików z emulsją z pietruszki i kwaśnej śmietany podany z prażonymi orzeszkami pinii i chrustem z palonego pora **vege**

DANIE GŁÓWNE

Łosoś pieczony z anyżem i cynamonem w ciecie filo z sosem figowym na risotto pomarańczowym podany z sosem maślanym i mullami

DESER

Torcik makowy z kremem migdałowym i konfiturą malinową aromatyzowany amaretto

BUFET

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

Tatar z łososia z melonem i mandarynkami podany na pumperniku

Roladki z łososia z musem szalwiowo-goździkowym

Razowa grzanka ze śledziem i żurawiną

Flambrowana drobiowa wątróbka z karmelizowaną figą na ziołowej grzance

Mini bliny piernikowe z marynowanym indykiem i pistacjami

Roladki ze schabu z musem z suszonych pomidorów i rukoli

Placuszki bananowe z polędwiczką marynowaną w chrzanie i pomarańczach

Trufle orzechowe z winogronem i gorgonzolą **vege**

Wegański torcik z buraka i tofu **vege**

SAŁATKI

Sałatka śledziowa z czerwoną papryką, szafranowym pęczakiem i gotowanym jajkiem

Sałatka z wędzonym łososiem marynowanymi kurkami i gąskami z sosem tymiankowo cytrynowym

Kolorowa sałatka z wędzonym pstrągiem i chrupiącymi warzywami

BUFET GORĄCY

ZUPA

Borowikowa z rozmarynem i tymiankiem podana ziołowymi kluseczkami **vege**

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Karp smażony na ratatouille warzywnym

Łosoś w kminie rzymskim

Zrazy cielece faszerowane borowikami w śmietanie

Pieczony indyk z sosem żurawinowo-maślanym

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą gryczaną i pieczarkami **vege**

Pierogi z kapustą i grzybami **vege**

DODATKI

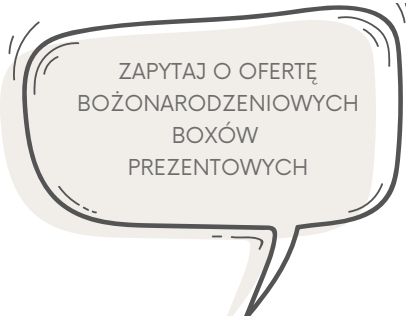
Chrzanowe puree

Kasza perłowa ze świeżą trybulą

Ziemniaki opiekane w ziołach

Warzywa gotowane na parze z maślaną emulsją

Karmelizowane buraczki



ZAPYTAJ O OFERTĘ
BOŻONARODZENIOWYCH
BOXÓW
PREZENTOWYCH

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

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl