



## CHRYCINY

*Twoje przykładowe menu*

### BUFET ZIMNY

#### PRZEKĄSKI

Tatar z łososia w ogórku z czarnym kawiozem i sałatką wakame  
Koszycki z sera parmezan z krewetkami podanymi na musie śmietankowym  
Małże nowozelandzkie, concasse z kolendrą, mango i fenkułem  
Szparagi owijane w szynkę prosciutto zapieczone pod sosem holenderskim  
Vitello tonnato (cielęcina z kaparami w sosie z tuńczyka)  
Pakieciki z cukinii z musem ziołowym i młodymi pędami groszku **vege**  
Grillowane warzywa marynowane w świeżych ziołach i tłuczonym pieprzu **vegan**  
Wybór pieczywa: razowe, pszenne, ziarniste

#### SALATY / SAŁATKI

Mix sałat z krewetkami, marynowanym ogórkiem, pieczonym czosnkiem i pomidorkami cherry w sosie liomonowo – koktajlowym  
Mieszane sałaty z wegańskim kurczakiem, truskawkami, awokado, grzankami, sezamem i dressingiem ajoli **vegan**  
Antipasti riso z kozim serem, suszonymi pomidorami, oliwkami, rukolą i pesto **vege**

### BUFET CIEPŁY

#### ZUPY

Zupa rakowa z ogrodowym koprem, warzywami concasse, ravioli z borowikami  
lub  
Krem truflowy vichyssoise z chipsami z manioku i oliwą bazyliową **vege**

#### DANIA GŁÓWNE

Poliki wołowe w sosie demi-glace z zielonym pieprzem  
Filet z papuziej ryby z liściem kafiru, fasolką morską i roślinnym kawiozem  
Pieczarki portobello faszerowane kuskusem, pomidorkami, liśćmi świeżej bazylii **vegan**  
Ziemniaki francuskie gratin z brokułami **vegan**  
Duet szparagów z parmezanem, owijanych marchewką **vege**  
Wiosenne karmelizowane warzywa z kiełkami groszku i trybulą **vegan**

### BUFET SŁODKI

Tartaletka z liofilizowaną maliną i białą czekoladą  
Mini beza z mascarpone i owocami  
Crème brûlée  
Panna cotta z musem owocowym

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

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl