



## KOKTAJL

*Twoje przykładowe menu*

### PRZEKĄSKI FINGER FOOD

- Szyjki rakowe na tartaletce z francuskiego ciasta, świeży koperek, redukcja z masła krabowego i śmietany
- Krewetka marynowana w chilli i kolendrze podana na chipsie parmezanowym z musem
- Małże nowozelandzkie, concasse z kolendrą, mango i fenkułem
- Bliny gryczane z ziołowym fromage blanc, wędzonym halibutem i marynowanym ogórkiem
- Terrina z królika z musem chrzanowym i karotką
- Mini ptys przełożony szarpana cielęcina i parmezanem, jadalne złoto
- Mini korpusik z parfait z kaczki, karmelizowaną gruszką i liofilizowaną truskawką
- Polędwiczka sous- vide w prażonym sezamie, owijana bekonem
- Ser kozi z owocem granatu na szpinakowym biszkopcie **vege**
- Placuszki z cieciorki z galaretką paprykową i świeżą bazylią **vegan**
- Hummus sezamowy w słonym karmelu, miętowy tiul **vegan**
- Wegański torcik z pieczonego buraka i tofu na patyczku **vegan**

### BUFET SŁODKI

- Red velvet mus w czekoladowym zamszu
- Delikatny krem waniliowy z musem malinowym w białym zamszu
- Cremeux czekoladowe z rumem, curd mango i lustrzana polewa
- Petit choux au craquelin z kremem pomarańczowym i lawendową gąbką
- Sable z gorzką czekoladą i słonym karmelem

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

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl