

ZBLIŻA SIĘ Wielkanoc



MENU I

BUFET ZIMNY

*6 porcji / os.

Jajka z musiem pieczarkowym
Jajka z musiem z kawioru z wędzonym jesiotrem
Mini tartoletki z pieczonym indykiem i kawiozem z łososią
Śledź na musie szczypiorkowym z sadzonym jajkiem
Wybór pasztetów: jajeczny, drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny
Łosoś w panierce malinowej z galaretką waniliową

SALATY / SAŁATKI

*150 g / os.

Salatka jajeczna z papryką i szczypiorkiem
Salatka z młodych ziemniaków z jajkiem przepiórczym, grillowanym bekonem i sosem verde
na bazie majonezu
Mix sałat z jajkiem w koszulce i wędzonym turbotem

Dodatki

Ćwikła, żurawina, chrzan
Pieczywo: wybór bułeczek bankietowych

BUFET CIEPŁY

ZUPA

*200 ml / os.

Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem

BUFET SŁODKI

*100 gram / os.

Wielkanocna baba drożdżowa
Mazurek kajmakowy lub cytrynowy
Ciasto szpinakowe przekładane bitą śmietaną



ROYAL
CATERING

ZBLIŻA SIĘ Wielkanoc



MENU II

BUFET ZIMNY

*3 porcje / os.

- Jajka z pastą jajeczną i wędzonym halibutem
- Kwadratowe korpusiki z wędzonym łososiem i bezą szczypiorkową
- Mini tartoletki z pieczonym indykiem i kawiozem z łososia
- Łosoś w panierce malinowej z galaretką waniliową
- Roladki z zająca w rozmarynowej galarecie
- Wybór pasztetów wielkanocnych: drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny, jajeczny z marynatami
- Carpaccio z pieczonej cielęciny marynowane w pistacjach

Dodatki

- Ćwikła, żurawina, chrzan
- Pieczyno: wybór bułeczek bankietowych

SAŁATY / SAŁATKI

*100 g / os.

- Sałatka brokułowa z jajkami, kukurydzą i wędzoną szynką
- Sałatka jajeczna z papryką i szczypiorkiem
- Sałatka z młodych ziemniaków z jakiem przepiórczym, grillowanym bekonem i sosem verde na bazie majonezu
- Mix sałat z jajkiem w koszulce i wędzonym turbotem

BUFET CIEPŁY

ZUPA

*200 ml / os.

- Żurek z kiełbasą

DANIA GŁÓWNE

*150 gram mięsa / 150 gram ryby / 100 gram dodatek skrobiowy / 100 gram warzywny

- Medaliony cielęce z sosem tymiarkowo- musztardowym
- Stek z pstrągą z karmelizowaną dymką i sosem bernejskim
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kopytka marchewkowe
- Groszek cukrowy karmelizowany na maśle



ROYAL
CATERING

ZBLIŻA SIĘ Wielkanoc



BUFET SŁODKI

*100g / os.

Szarlotka
Sernik z białą czekoladą
Mazurek kajmakowy
Ciasto marchewkowe

MENU III

BUFET ZIMNY

* 5 porcji / os.

Mini tartoletki z sadzonym jajkiem przepiórczym
i kremowym łososiem
Kwadratowe korpusiki z wędzonym łososiem i opalaną bezą szczypiorkową
Ruloniki z szynki z nadzieniem chrzanowo- jajecznym z suszonymi pomidorami i bazylią
Carpaccio z pieczonej cielęciny marynowane w pistacjach
Śledź na musie dijon z chrustem koperkowym i kremem pomarańczowym
Roladki z jajecznego omletu z kawiozem z musem krabowym
Śledź pod pierzynką z młodych ziół i likieru anyżowego
Wybór pasztetów wielkanocnych: drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny , jajeczny marynatami

Dodatki:

Ćwikła, żurawina, chrzan
Pieczywo: wybór bułeczek bankietowych

SAŁATY / SAŁATKI

* 150 g / os.

Sałatka jajeczna z papryką i szczypiorkiem
Sałatka z młodych ziemniaków z jajkiem przepiórczym, grillowanym bekonem i sosem verde
na bazie majonezu
Mix sałat z jajkiem w koszulce i wędzonym turbotem
Sałatka z liści botwinki z marynowanymi gruszkami, serem kozim
i orzechami
Mix sałat z jajkiem wędzonym dorszem i cytrusami z dresingiem ziołowym



ROYAL
CATERING

ZBLIŻA SIĘ

Wielkanoc



BUFET CIEPŁY

ZUPY

*200 ml / os

Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

*150 gram mięsa / 150 gram ryby / 100 gram dodatek skrobiowy / 100 gram warzywny

Kaczka duszona w mandarynkach i zielonych jabłkach
Stek z pstrąga w sosie angielskim
Grillowana, biała kiełbasa na duszonej kapuście z koperkiem
Młode opiekane ziemniaki
Pęczotto szafranowe
Groszek cukrowy na maśle

BUFET SŁODKI

*100 gram / os.

Mazurek kajmakowy
Sernik z białą czekoladą
Baba wielkanocna
Ciasto marchewkowe
Ciasto szpinakowe przekładane bitą śmietaną



ROYAL
CATERING

ZBLIŻA SIĘ Wielkanoc



FINGER FOOD KREATYWNY

Zaskocz swoich gości ścianą z przekąskami finger food.



BUFET SŁONY

**do wyboru 5 rodzajów przekąsek*

Jajko sous vide / emulsja szczypiorkowa / kiełki pora / sezam
Słodki omlet / surimi / kawior tobiko / szczypiorek
Łosoś / sos holenderski / jajko przepiórcze / krakers
Królik / galaretka mandarynkowa / wanilia / strzelający cukier
Jajko / śledzie / fenkuł / pomarańcza / czarna porzeczka
Gęś / kiełki pora / rzodkiew biała / krem buraczany / emulsja truskawkowa
Karmelizowana gruszka / seler naciowy / migdały / omlet szczypiorkowy
Wędzona szynka / emulsja chrzanowa / rzodkiewka / kiełki buraka

BUFET SŁODKI

**do wyboru 4 rodzaje deserów*

Galaretka z czarnej porzeczki / krem mascarpone / ciasto szpinakowe / owoc granatu
Mus kawowy, kawa / pianka mleczna / kakao
Mus wiśniowy / mus czekoladowy / bita śmietana / czereśnia koktajlowa
Mus malinowy / żel malinowy / bita śmietana / kawior miętowy



ROYAL
CATERING