

Boże Narodzenie



BUFET I

PRZEKĄSKI ZIMNE

*200 gram / os.

Śledź matias marynowany w przyprawach korzennych z sosem śmietanowym z suszonymi pomidorami
Smażony dorsz z duszonymi warzywami
Galantyna z białych ryb z trawą żubrową i sosem cytrynowym
Karp po żydowsku w sosie chrzanowym
Kulebiak w cieście filo z kapustą i grzybami
Carpaccio z marynowanych w pesto ziemniaków, skropione sosem

SALATY

*150 gram / os.

Sałatka jarzynowa nasza tradycyjna
Sałatka z brokułami, jajkiem, zielonym groszkiem, sos jogurtowy

DODATKI

Marynowane grzyby
Ogórki kiszone
Chrzan po litewsku
Pieczywo

ZUPA

*200 ml/ os.

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE

*6 szt. / os.

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

DESER

*120 gram / os.

Makowiec drożdżowy
Tradycyjny piernik
Keks



**ROYAL
CATERING**

Boże Narodzenie



BUFET II

PRZEKĄSKI ZIMNE

*300 gram / os.

- Śledź matias marynowany w przyprawach korzennych z sosem śmietanowym z suszonymi pomidorami
- Smażony dorsz z duszonymi warzywami
- Galantyna z białych ryb z trawą żubrową i sosem cytrynowym
- Karp po żydowsku w sosie chrzanowym
- Kapelusze suszonych borowików panierowane w mące kukurydzianej z odrobiną rozmarynu
- Kulebiak w cieście filo z kapustą i grzybami
- Carpaccio z marynowanych w pesto ziemniaków, skropione sosem truflowym

SALATY

*150 gram / os.

- Sałatka z tuńczykiem i sosem z suszonych pomidorów
- Sałatka z młodych ziemniaków, grillowanego bekonu z sosem jogurtowym
- Śledziowa na sposób kazachstański z kiszonym ogórkiem, lekko pikantna
- DODATKI:** marynowane, grzyby, ogórki kiszone, chrzan po litewsku, pieczywo

ZUPA

*200 ml/ os.

- Borowikowa pachnąca lasem na styl kaszubski z mchem jadalnym
- Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

*250 gram/ os.

- Filet z dzikiego łososia marynowany w balsamiczno- sojowej marynacie
- Rolada z karpia z prażonymi migdałami w sosie śmietanowym
- Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

*240 gram/ os.

- Ziemniaki w koszulkach z oliwą tymiankowo- pomarańczową
- Placki z kapusty włoskiej z ziarnami czarnuszki i morską solą madera

DESER

*120 gram / os.

- Makowiec drożdżowy
- Sernik z białą czekoladą
- Keks
- Tradycyjny piernik



**ROYAL
CATERING**

Boże Narodzenie



BUFET III

PRZEKĄSKI ZIMNE

*300 gram / os.

Półmisek ryb wędzonych z sosem z palonego masła i słodkim sokiem z limonki
Śledź matias marynowany w przyprawach korzennych z sosem śmietanowym
z suszonymi pomidorami
Smażony dorsz z duszonymi warzywami
Galantyna z białych ryb z trawą żubrową i sosem cytrynowym
Karp po żydowsku w sosie chrzanowym
Kapelusze suszonych borowików panierowane w mące kukurydzianej
z odrobiną rozmarynu
Kulebiak w cieście filo z kapustą i grzybami
Carpaccio z marynowanych w pesto ziemniaków, skropione sosem truflowym

SALATY

*200 gram / os.

Sałatka jarzynowa nasza tradycyjna
Sałatka z brokułami, jajkiem, zielonym groszkiem i majonezowym sosem
Sałatka z młodych ziemniaków i grillowanego bekonu z sosem majonezowo-
miodowym
Zielone sałaty z wędzonym łososiem i jajkiem przepiórczym i oliwkami

DODATKI: marynowane, grzyby, ogórki kiszone, chrzan po litewsku, pieczywo

ZUPA

*200 ml/ os.

Borowikowa pachnąca lasem na styl kaszubski z mchem jadalnym
Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

*320 gram/ os.

Filet z dzikiego łososa marynowany w balsamiczno sojowej marynacie
Rolada z karpia z prażonymi migdałami w sosie śmietanowym
Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta kiszona z grochem i borowikami



ROYAL
CATERING

Boże Narodzenie



DODATKI

*240 gram/ os.

Ziemniaki w koszulkach z oliwą tymiankowo pomarańczową
Placki z kapusty włoskiej z ziarnami czarnuszki i morską solą Madera
Ryż na sypko z marchewką i sosem ziołowym

DESER

*120 gram / os.

Makowiec drożdżowy
Czekoladowe brownie
Tradycyjny piernik
Sernik z białą czekoladą
Keks

**Oferta przygotowana dla minimum 30 osób. Przy mniejszej ilości osób
cena ulegnie zmianie.**

W cenie:

Transport, ustawienie bufetu, odbiór sprzętu
Stoły bufetowe
Pełna zastawa ceramiczna
Sztućce
Serwetki papierowe
Wypożyczenie podstawowych dekoracji świątecznych

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

Obsługi kelnerskiej
Napojów zimnych i gorących
Stolików koktajlowych
Stacji live cooking o tematyce bożonarodzeniowej
Kreatywnych dekoracji świątecznych