



WESELE

Twoje przykładowe menu

MENU SERWOWANE DO STOŁU

ZUPA

Krem z topinamburu z chipsami z buraków **vegan**

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina, ziemniaki opiekane w ziołach i karmelizowane warzywa korzenne

DESER

Red velvet (mus serowo- waniliowy, biszkopt waniliowy i czekoladowy zamsz)

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

Sandacz faszerowany trawą cytrynową i rodzynkami

Placuszki z cukinii z marynowanym łososiem i kwaśną śmietaną

Carpaccio z kurczaka sous vide z awokado i sosem z orzeszków ziemnych

Roladka z szynki parmeńskiej z serem pleśniowym i suszonym pomidorem

Polędwiczka nadziewana szparagami i borówką na sałatce z rukoli i wiśni

Roladki z grillowanego bakłażana z serem kozim i suszonymi pomidorami **vege**

Pieczyno: razowe, pszenne, ziarniste

SALATKI

Liście szpinaku z chipsami z bekonu, prażonymi ziarnami słonecznika i pomidorkami cherry

Sałatka z wędzonym łososiem, marynowanymi kurkami, gąskami i sosem tymiarkowo- cytrynowym

BUFET GORĄCY

DANIA GORĄCY

Grillowany łosoś w sosie balsamicznym z truskawkami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie borowikowym

Pieczeń wieprzowa z szynki z kasztanami i młodą marchewką z sosem myśliwskim

DODATKI

Gratin ziemniaczano-brokułowe

Pęczotto szafranowe

Pieczone bataty

Młody groszek strączkowy

Karmelizowane mini buraczki

ZUPA - SERWOWANA DO STOŁU

Barszcz czerwony z pasztecikiem

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

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl