



WIELKANOC

Twoje przykładowe menu

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

Wybór faszerowanych jajek wielkanocnych: mus z wędzonego łososia, mus oliwkowo-orzechowy, mus pieczarkowy z trufkami z dodatkiem nowalijek i rzeżuchy

Kwadratowe korpusiki z wędzonym łososiem i bezą szczypiorkową

Rostbef w sezamie nadziewany musem chrzanowym

Pâté z dzika z koniakiem i francuską musztardą, panierowane przepiórcze jajko, owoc pitahaya

Królik faszerowany podany na musie z zielonego groszku w glazurze tymiankowej

Pieczarki nadziewane konfiturą z czerwonej cebuli i sadzonym jajkiem przepiórczym **vege**

Tatar z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej na pumperniku **vegan**

Pieczyno: wybór bułeczek bankietowych

DODATKI

Ćwikła, żurawina, chrzan

SALATY / SALATKI

Salatka jajeczna z ogórkami małosolnymi, zielonym groszkiem, grillowaną szynką i płatkami chili

Mix sałat z wędzonym tofu, awokado, pomarańczami, prażoną dynią i emulsją z malinowych pomidorów **vegan**

BUFET CIEPŁY

ZUPA

Żurek na wędzonce z białą kiełbasą i pieczonym jajkiem

DANIA GŁÓWNE

Kaczka confit na młodej glazurowanej marchewce

Petit sale - świąteczne ragout z mięs różnych, białej kiełbasy i soczewicy

Połówki jajek faszerowanych z dodatkiem pieczarek i szczypiorku **vege**

Ziemniaki pieczone z wędzoną papryką i czarną solą


Karmelizowane wiosenne warzywa z kiełkami groszku i prażonym sezamem

BUFET SŁODKI

Muffin szpinakowy z kremem mascarpone i kolorowymi groszkami

Mini mazurek kajmakowy

Cupcake marchewkowy z kremem waniliowym



ZAPYTAJ O OFERTĘ
WIELKANOCNYCH
BOXÓW
PREZENTOWYCH

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

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl