



## URODZINY

*Twoje przykładowe menu*

### BUFET ZIMNY

#### PRZEKĄSKI

Tatar z łososia w ogórku z czarnym kawiolem i sałatką wakame

Trufle serowe w orzechach i kwiatach jadalnych **vege**

Pieczone mięsa i pasztety (karkówka, boczek rolowany, rostbef z gorczycą, schab ze śliwką, indyk w maladze)

Grillowane warzywa marynowane w świeżych ziołach i tłuczonym pieprzu **vegan**

Wybór pieczywa: razowe, pszenne, ziarniste

#### SALAТЫ / SAŁATKI

Mix sałat z arbuzem, truskawkami i serem pleśniowym, dressing vineigrette **vege**

Sałatka z grillowanym kurczakiem, parmezanem, ziołowymi grzankami i sosem cesar

### BUFET CIEPŁY

#### ZUPY

Rosół z domowym makronem i warzywami

#### DANIE GŁÓWNE

Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem, sos orzechowy

Młode ziemniaki z koperkiem

Wiosenne karmelizowane warzywa z kiełkami groszku i trybulą

#### BUFET SŁODKI

Sernik maślany z białą czekoladą

Szarlotka francuska z bezą

Brownie czekoladowe z truskawką

Babeczki z budyniem i truskawkami

#### TORTY

Śmietana z owocami

Baleys z białą czekoladą

Czekolada z wiśniami i rumem

Truskawkowo-jogurtowy

Mus z białej czekolady z migdałami

Pralinowo - czekoladowy

Mango - marakuja

#### TORTY BEZOWE

Śmietana z malinami

Kokos - mango - marakuja

Kajmak - czarna porzeczka

Kawowy z daktylami

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

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl