

**Propozycja menu bankietowego serwowanego
z bufetów szwedzkich**

Bufet zimny

Drobne przekąski typu finger food's - * porcji z n/w 15g-35g

- ✓ Wędzona pierś kaczki podana na polencie z chutneyem śliwkowym
- ✓ Mini grzanki szynką długo dojrzewającą z musztardą Dijon
- ✓ Mini grzanki z rostbefeem na grzance w sosie remulade z salsą balsamiczną
- ✓ Plastry wędzonego łososia na kulkach melonowych z limetą i koprem
- ✓ Lazagne z grillowanych warzyw z serem feta

**Platery z kompozycjami pieczonych mięs oraz wędlin garnirowane
warzywami i owocami - * porcji/100g z n/w**

- ✓ Schab szpikowany śliwką kalifornijską i daktylami
- ✓ Karczek pieczony z szalwią
- ✓ Rolada wieprzowa z leśnymi grzybami i żurawiną
- ✓ Indyk faszerowany suszonymi pomidorami i szpinakiem
- ✓ Terina drobiowa z pistacjami i bekonem
- ✓ Rostbef pieczony na różowo w gorczycy i rozmarynie
- ✓ Paszтет pieczony

Platery z trio serów -mimolet, cheddar , gouda holenderska - */25 g

w towarzystwie:

- ✓ Kulek serowych nadziewanych suszonym pomidorem i orzechami
- ✓ Pasty serowej z czarnymi oliwkami na razowej grzance
- ✓ Pomidorków koktajlowych z mozzarellą i pesto
- ✓ Lazagne z sera feta i warzyw marynowanych w oliwach smakowych

Bar sałatkowy – sałatki podawane w pucharkach i misach

- ✓ Sałatka śródziemnomorska z pomidorami, zielowymi grzankami i serem rokpol *p/80g
- ✓ Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie teryaki z ananasem i orzechami *p/80g
- ✓ Sałatka z makaronu ryżowego z mieszanką frutti di Mare z sosem ostrygowym *p/80g
- ✓ Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette *p/80g

Dania gorące – podane w kociołkach i podgrzewaczach

Zupa:

- ✓ Krem z borowików z kluseczkami kładzionymi *p/250g
- ✓ Krem pomidorowy z grzankami zielowymi *p/250g

Dania mięsne:

Wieprzowina:

- ✓ Sakwa wieprzowa z championami w sosie z nutą trawy żubrowej *p/80g/40g

Drób:

- ✓ Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie szczypiorkowym *p/80g/40g

Wołowina:

- ✓ Ostre Chilli Con Carne *p/200g

Ryba:

- ✓ Filet z mintaja na warzywnym rattatui *p/80g/40g

Danie wegetariańskie:

- ✓ Ryż z warzywami i kurkumą *p/150g.
- ✓ Warzywa gotowane na parze *p/150 g.

Dodatki

- ✓ Talarki ziemniaczane zapiekane z dodatkiem ziól *p/150g
- ✓ Pieczywo *p/50g

Deser

- ✓ Ciasta pieczone *p/80 g.
- ✓ Mus śmietankowy z laską wanilii i Bourbon *p/50g
- ✓ Panna Cotta na sosie coulis z truskawek *p/50g
- ✓ Lustra owoców *kg

Bar z napojami

- ✓ Kawa z ekspresu z dodatkami **bez limitu**
- ✓ Paleta herbat smakowych z dodatkami **bez limitu**
- ✓ Soki owocowe **bez limitu**
- ✓ Woda mineralna **bez limitu**

*ilość porcji, ustanawiana dla każdego zlecenia indywidualnie