

# CATERING WIGILIJNY

## DLA FIRM W FORMIE BANKIETU

MINIMUM 15 OSÓB

### FINGER FOOD

Do wyboru – 10 rodzajów finger food's - 6 porcji na osobę – Podane na paterach jednorazowych

#### MINI KANAPECZKI

Kaczka pierś slow cooking plaster, suszona śliwka  
Gęsiina plaster, sałata, żurawina  
Łosoś wędzony, sałata, oliwka czarna, świeży koperek, twarożek  
Tatar z łososia, koperek, twarożek  
Ser mozzarella, sałata, bazylia, połówka pomidora koktajlowego, twarożek  
Pomidor w kostkę, bazylia, czosnek, pietruszka, oliwa – Bruschetta

#### WRAPY

Kurczakiem, sałata, warzywa, majonez  
Wołowina szarpana, sałata, warzywa BBQ  
Tuńczyk, kukurydza, majonez  
Łosoś wędzony, szczypiorek, twarożek  
Warzywa, mascarpone  
Warzywa, hummus

#### MINI BURGERKI

Wołowina 100%, sałata, bekon, BBQ  
Kurczak panierowany Kentucky, sałata, pomidor, sos koktajlowy  
Panierowany filecik rybny, sałata, pomidor, majonez  
Krewetki, sałata, chili, sos słodko-kwaśny  
Jajko przepiórcze sadzone, sałata, pomidor, majonez  
Ser camembert, rucola, żurawina

#### MINI SZASZŁYCZKI

Kurczak, ananas, papryka  
Tureckie szaszłyki z wołowiny mielonej a'la kofta  
Śledź matias, ogórek kiszony, papryka konserwowa  
Łosoś zapiekany, koperek, cytryna  
Ser pleśniowy, gruszka  
Grillowane tofu, gruszka

#### VOLAU VENT

Pasztet z wątróbki z kiszonym ogórkiem  
Kurczak mini kostka w sosie curry  
Masło łososiowe, pieprz kolorowy  
Mus z tuńczyka, kapary  
Twarożek, szczypiorek, połówka pomidorka koktajlowego  
Ser gorgonzola, szpinak

#### MINI POJEMNICZKI

Gęsiina plaster, mus z suszonych pomidorów i ricotty, tarta skórka pomarańczy  
Wątróbka gęsia w czarnej czekoladzie z musem malinowym  
Tatar z łososia, czarny kawior, sos mayo  
Twarożek z szczypiorkiem, wędzony łosoś, koperek, cebula  
Zielony szparag w sosie holenderskim z płatkami migdałów  
Pióro cebuli w cieście piwny, ogórek, sos curry

## CANDY BAR

*Do wyboru – 3 rodzaje mini deserów - 3 porcje na osobę – Podane na tackach jednorazowych*

Mini deser Pana Cotta

Mini deser Tiramisu

Mini deser Zabajone z owocami

Mini deser Creme Brulee

Mini deser Mango

Mini deser a'la Snickers

Mini deser truflowo – orzechowy

Mini deser z czarną porzeczką i słonym karmelem

**CENA MENU: 130,00 zł/os.**

**W CENIE DOSTAWA ORAZ ŚWIĄTECZNE AKCESORIA JEDNORAZOWE**

