

CATERING WIGILIJNY

DLA FIRM W FORMIE BUFETU SZWECKIEGO

MINIMUM 10 OSÓB

ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj – 1 porcja na osobę – podawane w elektrycznym podgrzewaczu

Krem grzybowy z łazankami / Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 3 rodzaje - 2 porcje na osobę – podawane w podgrzewaczach

De Volaille z masełkiem

Kurczak w sosie śmietano – pieczarkowym

Roladka z indyka faszerowana warzywami w sosie bazyliowym

Pieczeń z szynki w sosie własnym

Polędwiczki w sosie grzybowym

Strogonoff z wołowiny

Wołowina w sosie po burgundzku

Łosoś w sosie porowym

Dorsz w sosie chrzanowym

Karp smażony

Klopsiki z soczewicy w sosie pomidorowym

PIEROGI

Do wyboru 2 rodzaje – 3 sztuki na osobę – podawane w podgrzewaczach

Z mięsem / Z kapustą i grzybami / Ruskie

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Dodatki do wyboru 2 rodzaje - Ziemniaki z wody / ziemniaczki pieczone / Kluski śląskie / Kluseczki półfrancuskie

Na ciepło do wyboru 2 rodzaj - Kapusta zasmażana z grzybami / Groch z kapustą / Buraczki zasmażane / Warzywa na parze

DESER

2 porcji na osobę, podane na paterach jednorazowych

MIX ciast – Sernik, Jabłecznik, Makowiec, Babka

ZIMNY BUFET

Do wyboru - 6 rodzaje zakąsek + 1 rodzaj sałatki + pieczywo i masło, 3 porcje na osobę – Podane na paterach jednorazowych

ZAKĄSKI

Ruloniki z szynki i musu chrzanowego

Ruloniki z szynki, kremu twarogowego i rukolii

Roladka z kurczaka i zielonych szparagów

Roladka z kurczaka, szpinaku i suszonych pomidorów

Śledzie w śmietanie

Roladka z ciasta szpinakowego, wędzonego łososia i twarogu

Karp w galarecie

Rolmops śledziowy z papryką i ogórkiem

Roladka z ogórka, hummusu i oliwek

Roladka z bakłażana i pasty migdałowej

Roladka z cukinii i pesto bazyliowego

Rolada serowa z pieczarkami

SAŁATKI

Jarzynowa / Grecka / Śledziowa / Cesarska z kurczakiem

CENA MENU: 210,00 zł/os.

W CENIE DOSTAWA ORAZ ŚWIĄTECZNE AKCESORIA JEDNORAZOWE