
Oferta menu spotkanie wigilijne



Bufet z daniami ciepłymi

Krem ziemniaczano cebulowy z tymiankiem i grzankami

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

Polędwiczki wp. marynowane w cydrze z suszonymi jabłkami

Filety z indyka z i sosem piernikowym

Warzywa grillowane z rozmarynem i oliwa cytrynową

Pierogi z serem i ziemniakami 3szt/os

Dodatki

Kluski kładzione

Ryż curry

Surówka z białej kapusty po chińsku

Surówka z czerwonej kapusty



Bufet z przekąskami słonymi

Bakłażan zapiekany z serem i pomidorami

Tatar ze śledzia w korzennej oliwie z cebulą i papryką

Roladki z wiejskiej szynki i bazyliowego serka

Mini tarty zapiekane z farszem serowo-ziółowym, pomidorami

Schabiki szpikowane suszonymi morelami i śliwkami z orzechami

Pasztet z żurawiną z rokitnikiem

Piersi z kurczaka w orientalnej marynacie

Terrina z łososia z czarnymi oliwkami

Carpaccio z buraków z gruszkami i kremem balsamicznym

Roladki serowe z makiem i bakaliami



Bufet słodki

Ciasto marchewkowe

Sernik domowy

Deserki finger food :

panna cotta z musem malinowym

*szarlotka z serem mascarpone w aromacie cynamonu posypana prażonymi
płatkami migdałów*

mono-porcje -mus waniliowy w lustrzanej polewie

Babeczki z musem makowym

Owoce filetowane

Jesteśmy otwarci na ewentualne modyfikacje menu według Państwa oczekiwań/potrzeb.

Jeśli byliby Państwo zainteresowani naszą ofertą z przyjemnością odpowiemy na pytania i doprecyzujemy szczegóły dotyczące realizacji zlecenia

Cenę pakietu, obsługę i transport wyceniamy indywidualnie. Zależy ona od ilości osób, odległości, potrzebnego sprzętu i zastawy stołowej. Możliwy jest odbiór własny.