

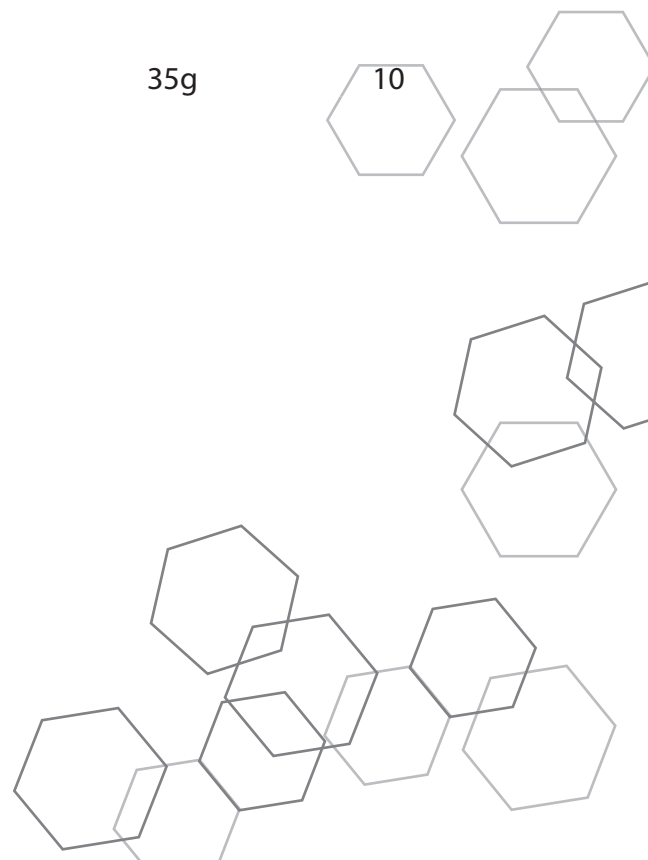
MENU BEZMIĘSNE

Finger foods extra, serwowane w pojemniczkach

FINGER FOOD	Szt.	Waga	Min. ilość
Kompresowana w limonce i estragonie krewetka black tiger	1	30g	10
Seviche z marynowanego w tequili łososia, przykryte crème fresh i obsypane pomarańczowym pyłem	1	30g	10
Plastry łososia w pomarańczowo pikantnej marynacie	1	30g	10
Krewetka tygrysia podana z musem ziołowym i pomidorkami koktajlowymi	1	30g	10
Koktajl krewetkowy z mango i jabłkami skropiony limonką	1	30g	10

Finger foods serwowane wieloporcyjne na lustrach lub platerach

FINGER FOOD	Szt.	Waga	Min. ilość
Vol au vent wypełniony pastą z pieczonej papryki na pikantnie	1	35g	5
Vol au vent wypełniony musem z sera koziego, rukoli i czerwonej papryki	1	35g	10
Mini kanapka z łososiem wędzonym i serkiem Tosca	1	35g	5
Mini kanapka z pikantną pastą serową z rukolą	1	35g	5
Mini kanapka z serem brie i orzechami	1	35g	5
Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem, ogórkiem zielonym i chilli	1	35g	5
Roladka wypełniona szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta	1	35g	5
Parfait drobiowe podane na świeżym szpinaku z musem żurawinowym na czerwonym winie posypany młotkowanym pieprzem	1	35g	10

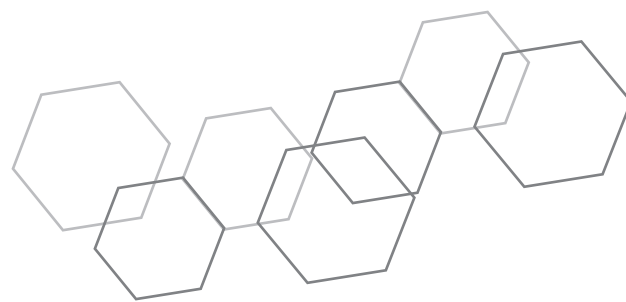
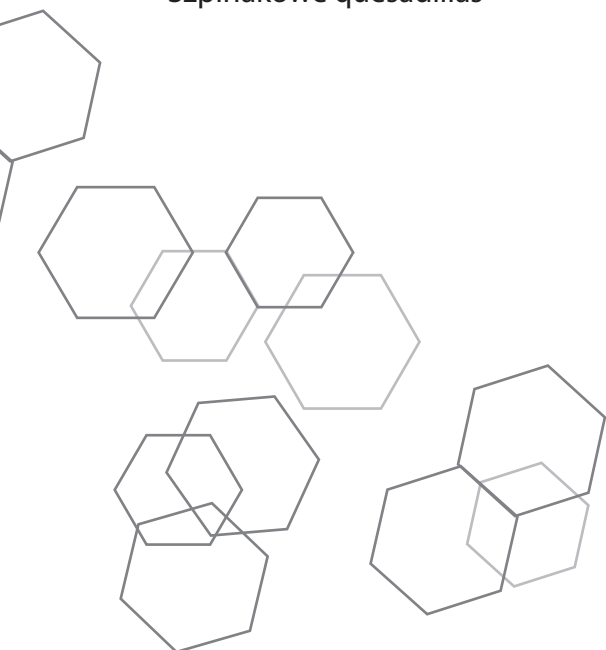


MENU BEZMIĘSNE

PRZEKĄSKI	Szt.	Waga	Min. ilość
Bruschetta z pomidorem i rukolą	1	50g	5
Parfait drobiowe na grzance	1	50g	5
Tatar z łososia wędzonego z pomarańczą na krakersie	1	50g	10
Delikatna terrina z łososia owinięta algami	1	50g	10
Rolada łososiowa dekorowana krewetką black tiger	1	50g	10
Mus z sandacza z paluszkami krabowym	1	50g	10
Rulon z pstrąga ze świeżą papryką i natką pietruszki	1	50g	4

ZUPY	Szt.	Waga	Min. ilość
Krem z pieczonej papryki z nutką rukoli	1	250g	5
Aksamitny krem z cukinii z chrzanem wasabi i kiełkami rzodkiewki	1	250g	5
Aksamitny krem z pasternaka podany z prażonymi kiełkami	1	250g	5

DANIA NA CIEPŁO	Szt.	Waga	Min. ilość
Pieczony łosoś w miodowo- pomarańczowej marynacie	1	150g	-
Stek z łososia w ziołach	1	150g	-
Polędwica z dorsza polana sosem śmietanowo - winnym	1	150g	-
Pieczony pstrąg polany sosem kaparowym	1	140g	-
Dorsz smażony z chilli i fasolką szparagową	1	140g	-
Zapiekany szpinak w maxi vol au vent z parmezanem	1	70g	-
Zapiekana salsa pomidorowa w maxi vol au vent	1	70g	-
Duszone grzyby zapiekane w maxi vol au vent	1	70g	-
Szpinakowe quesadillas	1	200g	-



MENU BEZMIĘSNE

DODATKI	Szt.	Waga	Min. ilość
Ziemniaki gotowane	1	150g	-
Ziemniaki puree	1	150g	5
Ziemniaki pieczone	1	150g	-
Ziemniaki gratine	1	150g	10
Frytki stekowe	1	150g	-
Ryż	1	150g	-
Klusieczki półfrancuskie	1	150g	5
Bułeczki bankietowe	1	35g	-
Pieczywo + masło	1	120g	-
Surówka colesław	1	150g	5
Surówka z marchewki	1	150g	5
Surówka z kiszanej kapusty	1	150g	5
Surówka z buraków	1	150g	5
Bukiet warzyw gotowanych	1	150g	-
Warzywa zapiekane z serem	1	150g	-
Brokuły zapiekane z sosem serowym	1	150g	-
Glazurowana marchewka	1	150g	-
Warzywa grillowane	1	150g	-
Pyzy	1	150g	4

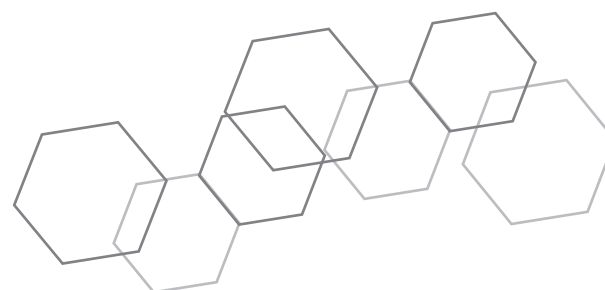
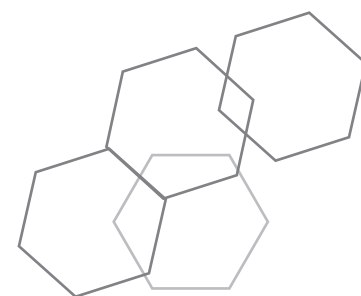
SALATY	Szt.	Waga	Min. ilość
Sałata z pieczonym łososiem, pomidorkami koktajlowymi i sosem estragonowym	1	150g	5
Sałata rzymska z łososiem wędzonym, warzywami i sosem jogurtowym	1	150g	5
Sałaty z grillowanymi warzywami i sosem vinegrette	1	150g	5
Klasyczna sałatka grecka z serem feta i oliwkami	1	150g	5
Mix sałat z sosem vinegrette	1	70g	5
Kolorowe sałaty z serem blue i warzywami	1	150g	5
Mix sałat z serem camembert, winogronem, orzechami, pomidorem koktajlowym i sosem z sera blue	1	150g	5
Pikantna sałatka z brokuł, jajek i pomidorów polana sosem czosnkowym	1	150g	5

MENU BEZMIĘSNE

DESERY	Szt.	Waga	Min. ilość
Krem andaluzyjski z malinami i sosem z białej czekolady	1	120g	10
Mus waniliowy przełamany esencją z żurawiny	1	120g	10
Mus z ciemnego piwa polany sosem cytrynowym	1	120g	10
Panna cotta cytrynowa obsypana jadalną ziemią	1	120g	10
Babeczki czekoladowe na kruchym spodzie	1	80g	10
Babeczki wypełnione musem z mascarpone podane ze świeżymi truskawkami	1	80g	10
Gorące maliny z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	1	120g	-
Mix ciastek bankietowych	1	35g	-
Brownie	1	120g	-

Desery podane w formie finger foods

DESERY	Szt.	Waga	Min. ilość
Krem andaluzyjski z malinami i sosem z białej czekolady	1	40g	10
Mus waniliowy przełamany esencją z żurawiny	1	40g	10
Mus z ciemnego piwa polany sosem cytrynowym	1	40g	10
Panna Cotta cytrynowa obsypana jadalną ziemią	1	40g	10



MENU WEGE

PRZYSTAWKI

Sałatka z pomidorami koktajlowymi, salsefią i prażonymi pestkami dyni

Szt.	Waga	Min. ilość
1	150g	-

Placki z topinamburu podane z warzywami duszonymi w mleczku kokosowym

1	200g	-
---	------	---

Spring rolls warzywne z sosem curry

1	150g	-
---	------	---

ZUPY

Consome pomidorowe z fasolką szparagową i borowikami, skropione oliwą z oliwek posypane rukolą

Szt.	Waga	Min. ilość
1	250g	-

Zupa warzywna z curry i grzybami mun podprawiona mleczkiem kokosowym

1	250g	-
---	------	---

Bulion warzywny z ryżem i warzywami juliene

1	250g	-
---	------	---

DANIE GŁÓWNE

Zapiekane portobello z salsą pomidorową podane na pikantnej kaszy pęczak

Szt.	Waga	Min. ilość
1	350g	-

Risotto kokosowe podane z warzywnym curry

1	350g	-
---	------	---

Czerwona soczewica serwowana z duszonymi bocznikami i sałatką z młodego szpinaku

1	350g	-
---	------	---

Ratatouille podane z cieciorą i rukolą

1	350g	-
---	------	---

Grillowana cukinia podana z karmelizowaną czerwoną cebulką i kaszą kuskus

1	350g	-
---	------	---

DESERY

Mix owoców leśnych zapiekanych w jabłku

Szt.	Waga	Min. ilość
1	150g	-

Panna Cotta kokosowa podana z malinami

1	120g	-
---	------	---

Granola owocowa podana z konfiturą pomarańczową

1	120g	-
---	------	---

