

MENU COCTAILOWE

ZIMNE ZAKĄSKI

(PROSZĘ O WYBRANIE DWÓCH POZYCJI)

- KANAPKI Z SZYNKĄ, OGÓRKIEM ORAZ MUSEM CHRZANOWYM

- KANAPKI Z SEREM CAMEBERT I ORZECHAMI WŁOSKIMI

- ŁOSOŚ BALSAMICO NA CIEMNEJ BAGIETCE

- ROLADKI Z TORTILLI Z KURCZAKIEM POSYPANE

SEREM I WARZYSKAMI Z SOSEM SALSA

- DESKA SERÓW FRANCUSKICH

ORAZ Z SALAMI I KOLOROWYMI OLIWKAMI

- ROLADKI Z SERA ŻÓŁTEGO

- SZYNKA PAMEŃSKA W DUECIE Z ŻÓŁTYM MELONEM

- PÓŁMISEK KORECZKÓW: Z BOCZKIEM I ŚLIWKĄ,

- ROLADKI Z SERA ŻÓŁTEGO

Z MOZZARELLĄ I POMIDORKIEM Z WINOGRONEM

I ORZECHAMI





SAŁATKI

(PROSZĘ O WYBRANIE DWÓCH POZYCJI)

- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA CEZAR
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA Z MAKARONEM PENNE I BROKUŁAMI Z DODATKIEM CZOSNKU
- MIX SAŁAT WŁOSKICH Z PANIEROWANYMI KRĄŻKAMI MOZZARELLI Z DODATKIEM PRAŻONYCH NASION DYNI I SŁONECZNIKA PODANE Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWYM ORAZ POMIDOREM

DESER

- CIASTECZKA BANKIETOWE LUB CIASTA (RÓŻNE RODZAJE)

RAZEM: 45 zł / OSOBA



Koszt menu obejmuje wystawne podanie poczęstunku, zastawę porcelanową oraz szkło, niezbędny sprzęt gastronomiczny oraz sprzęt techniczny i profesjonalną obsługę kelnerską.

Poczęstunek podany jest w formie szwedzkiego stołu. Powyższa propozycja menu jest jedynie naszą sugestią. Jesteśmy w stanie dopasować ją do Państwa oczekiwań oraz planowanego budżetu.