

# MENU BANKIETOWE

## pakiet midi

### ZUPA

(PROSZĘ O WYBRANIE JEDNEJ POZYCJI)

- ŻUREK Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
- ZUPA WŁOSKA MINISTRONE Z PARMEZANEM ORAZ DROBIOWYMI PULPECIKAMI
- BULION Z PIECZARKAMI, CHRUPIĄCĄ MARCHEWKĄ I LANYMI KLUSKAMI
- ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKĄ ORAZ SEREM
- ZUPA KREM Z BROKUŁÓW Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I GRZANKAMI
- BOEUF STROGANOW
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- PIKANTNA ZUPA CYGAŃSKA
- KREM Z GROSZKU ZIELONEGO Z PTYSIEM

### ZIMNE ZAKĄSKI

(PROSZĘ O WYBRANIE DWÓCH POZYCJI)

- KANAPKI Z POLĘDWICĄ I KIEŁKAMI RZODKIEWKI
- KANAPKI Z ŁOSOSIEM I SERKIEM TWAROŻKOWYM
- TARTINKI Z SALAMI ORAZ KOLOROWĄ PAPRYKĄ
- MINI TORTILLE Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM POSYPANE SEREM I WARZYWAMI W SOSIE SALSA
- SZPINAKOWE ROLADKI Z TORTILLI Z GRECKIM SEREM FETA I SUSZONYMI POMIDORAMI
- MINI TARTA ZAPIEKANA Z POMIDOREM Z DODATKIEM SERA MOZZATELLA
- ROLADKI Z SERA ŻÓŁTEGO



- KORECZKI Z BOCZKIEM ORAZ ŚLIWKĄ
- KORECZKI Z CUKINII Z SERKIEM TWAROŻKOWYM
- KORECZKI Z POMIDORKIEM, MOZZARELLĄ I BAZYLIĄ
- MINI ROLADKI DROBIOWE Z SEREM CAMEMBERT I ŻURAWINĄ

## DESER

- CIASTECZKA BANKIETOWE LUB CIASTA (RÓŻNE RODZAJE)

**RAZEM: 60 zł / OSOBA**



**K**oszt 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.