





STUDNIÓWKA OFERTA

Powitalny koktajl

Leomoniada mango na kruszonym lodzie z dodatkiem świeżej mięty

DANIE SERWOWANE / do wyboru przed eventem /

Rolada z indyka z warzywami Julienne z sosem „Old Amsterdam” i puree z pieczonych batatów ze smażonym groszkiem cukrowym

Fileciki z dorsza atlantyckiego na duszonych młodych porach w sosie z białego wina i śmietanki z karmelizowaną baby marchewką w miodzie i kluseczkami ziemniaczanymi

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym serwowana z roladą ziemniaczaną i blanszowanymi warzywami

Kluseczki dyniowe z okrą serwowane na korzennych warzywach w sosie pesto / vegan

Danie gorące w podgrzewaczach

Krem z pomidorów z mascarpone i grzankami / vege

Kotlet devolay z serem i masłem ziołowym

Karmelizowane warzywa korzenne / vege

Roladki z soli z cukinią w sosie parmezanowym

Kluski śląskie z okrasą / vege

Pierogi z kaczką okraszone duszoną cebulką

Wegańskie kuleczki z ciecierzycy z mlekiem kokosowym i imbirem podane z ryżem jaśminowym / vegan

Napoje

Kawa z espresso Saeco

Wybór herbat różne smaki

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Cola / tonic / sprite



Studniówka Oferta

Bufet zimny

Carpaccio z łososia marynowane w soku z limonki i miodu z gorczycą

Pasztet naszego wypieku z kremem żurawinowo-chrzanowym

Hummus / pita / słupki marchwi / vege

Roladki z cukinii w cieście z pomidorkiem malinowym, rukolą i ziołową riccotta / vege

Plastry marynowanej polędwiczki wieprzowej w kolendrze i imbirze na rukoli

Grillowane warzywa ze struganym parmezanem i pikantną czosnkową oliwą / vege

Arancini w pancio, czyli włoskie kuleczki ryżowe na salsie pomidorowej / vege

Tortilla z kurczakiem, majonezem wasabi, papryką marynowaną, rozszponką

Bułeczki maślane z pastą z ciecierzycy z suszonymi pomidorkami i salsą mango / vege

Dodatki

Pieczywo | Masło smakowe |

Sałatki

Sałatka Waldorf z kurczakiem wędzonym, ananasem, serem tartym Gruyer i orzechami włoskimi

Mix sałat z kozim serem w pancio, truskawkami i sosem balsamicznym

Bufet deserowy

Sernik z białą czekoladą, karmelem

i orzechami arachidowymi

Panna Cotta z musem z malin

Mini tarta z kremem limonkowym i bezą

Mini tarty z borówkami i krem patisiere

Owoce filetowane cięte



KONTAKT

Kalina Tarasiuk

698 822 188

kalina.tarasiuk@grandcatering.pl

www.grandcatering.pl