

PROPOZYCJE WYKWINTNEJ KOLACJI DLA FIRM

(minimum 20 osób)

Zestaw 1

PRZYSTAWKI ZIMNE: (małe porcje) wystawione w stół na półmiskach

Tatar z łososia wędzonego podany z sosem koperkowym

Pstrąg potokowy w delikatnej galarecie

Matias w trzech smakach :

- w śmietanie
- z orzechami i śliwkowym
- w oliwie z cebulką i szczypiorkiem

Raczki w sosie jogurtowo-ziołowym

Sos tatarski

Chrupiące bułeczki

Masełka smakowe

PRZYSTAWKI GORĄCE:(wystawione w stół na półmiskach)

Pierozki wigilijne:

- z borowikami
- z kapustą i grzybami
- z nadzieniem z łososia

ZUPA DO WYBORU:

Wigilijny barszcz z uszkami

lub

Krem z borowików podany z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE:

Halibut zapiekany w maśle łososiowym podany na porach duszonych w śmietanie z krewetkami, ziemniakami i jarzynami

DESER (na paterach)

Ciasteczka bankietowe :makowiec, sernik,jabłecznik

Owoce filetowane

Kompot z suszu

Napoje:

Bufet kawa-herbata z dodatkami

Woda mineralna(500ml/os)

Soki owocowe(500ml/os)

Koszt zestawu: 118zł/os

ZESTAW 2

PRZYSTAWKI ZIMNE: (wstawione w stół na półmiskach)

Galantyna z karpia po "Polsku" w delikatnej galarecie

Szczupak faszerowany

Matias w sosie szczypiorkowym

Kompozycja wędzonego łososa i pstrąga

Sos tatarski

Chrupiące bułeczki

Masełka smakowe

PRZYSTAWKI GORĄCE : (wstawione w stół na półmiskach)

Pierozki wigilijne:

- z borowikami
- z kapustą i grzybami

Kulebiak nadziewany łososiem podany z sosem borowikowym

ZUPA do wyboru:

Wigilijny barszcz z uszkami

lub

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE:

Delikatne roladki z soli "Lemon" podane z jarzynami, ryżem jaśminowym i aromatycznym sosem homarowym

DESER:

Karmelizowane naleśniki z bakaliami podane z sosem pomarańczowym i lodami waniliowymi

Owoce filetowane(na paterach w stole)

NAPOJE:

Bufet kawa-herbata z dodatkami

Woda mineralna (500ml/os)

Soki owocowe (500ml/os)

Koszt zestawu : 126zł/os

ZESTAW 3

PRZYSTAWKI ZIMNE(małe porcje) wstawione w stół na półmiskach:

Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem
Tatar z matiasa podany na razowym pieczywie
Rolada z prosięcia po "Staropolsku"
Polędwiczka "Czarnolas" z borowikami
Staropolski pasztet z gęsi
Schab cielęcy nadziewany śliwkami
Żurawina smażona
Sos tatarski
Chrupiące bułeczki
Masełka smakowe

PRZYSTAWKI GORĄCE(wstawione w stół na półmiskach):

Pierozki wigilijne:

- z borowikami
- z kapustą i grzybami

ZUPA do wyboru:

Wigilijny barszcz z uszkami
lub

Zupa borowikowa z łazankami aromatyzowana tymiankiem

DANIA GŁÓWNE:

Udka z kaczki po "Hetmańsku" pieczone z jabłkami, podane z podsmażonymi na maśle z kopytkami, modrą kapustą i sosem winno-żurawinowym

DESERY: (małe porcje podane na paterach)

Mus "Amaretto"

Tiramisu

Sernik wiedeński

Owoce filetowane

NAPOJE:

Bufet kawa-herbata z dodatkami

Woda mineralna (500ml/os)

Soki owocowe (500ml/os)

Koszt zestawu : 134zł/os