

MENU - Spotkanie firmowe -

Grill:

1. Risotto z grzybami
2. Paella
3. Szaszłyki drobiowe i wieprzowe
4. Golonka peklowana
5. Kiełbaski
6. Kaszanka
7. Karczek
8. Udka faszerowane
9. Skrzydełka faszerowane
10. Sałatki sezonowe
11. Udziec jagnięcy grillowany
12. Udziec cielęcy pieczony
13. Grillowany łosoś
14. Grillowane krewetki królewskie
15. Potrawka ze ślimaków
16. Ragout z dziczyzny
17. Meble ogrodowe

Przystawka zimna:

Marynowana gruszka z kremowym serem gorgonzola i dojrzewającą szynką chrobry

Zupa:

Krem z borowików z grzankami ziołowymi

Danie główne:

Roladka z perliczki podawana z grillowanymi warzywami, ziemniaczkami pieczonymi i sosem miodowo – tymiankowym

Deser:

Sorbet truskawkowy z miętą

Zimny bufet:

1. Rostbef rossa na paterach lustrzanych
2. Cukinia nadziewana dipem paprykowym
3. Ogórki nadziewane serem rokfor
4. Medaliony wieprzowo – wołowe wytwornie dekorowane
5. Sałatka caprese
6. Magnolia z łososia z royalem na brokułach
7. Pasztet z warzyw mieszanych
8. Parfait z drobiu z zielonym pieprzem
9. Pasztet z wątróbek w dekoracji kwiatowej
10. Roladki z szynki z dipem chrzanowym
11. Dekorowane roladki z drobiu i dzikiego ptactwa
12. Dekorowana galantyna z drobiu
13. Dekorowane roladki z mięs mieszanych na postumentach z warzyw
14. Masła smakowe podawane na lustrach
15. Pasztet z dzika z kawałkami mięsa
16. Schab nadziewany śliwkami i morelami
17. Mięsa pieczone z kremem musztardowym

Zimna płyta:

1. Mięsa pieczone
2. Roladki z mięs mieszanych
3. Galantyna z kurczaka i kaczki
4. Schab ze śliwkami i morelami
5. Śledź w oleju i śmietanie
6. Sałatka z kurczaka i owoców
7. Pomidory faszerowane sałatką firmową
8. Boczek faszerowany pieczony
9. Wędliny i sery podawane na platerach
10. Sałatka grecka
11. Łosoś faszerowany
12. Szczupak z bakaliami, sandacz faszerowany
13. Warzywa świeże, pikle
14. Ryba w sosie portugalskim
15. Pieczeń rzymska
16. Sałatka jarzynowa z jajkiem garniowanym
17. Ozorki w galarecie

Danie gorące:

Boeuf strogonow podawany z kluseczkami kładzionymi

Napoje:

Kawa, herbata. soki owocowe, woda

Cena: od 220 PLN/osobę