



Bufety szwedzkie

Menu 1

Gorący

Minestrone z kluseczkami pietruszkowymi

Filety dorsza na sosie cytrynowym

Grillowane udo z kurczaka na sosie pomidorowym

Policzki wołowe duszone w sosie rozmarynowym

Smażone kopytka

Kolorowy ryż z warzywami

Grillowane warzywa z polentą

Cena 60zł/os

Przekąskowy

Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem

Wędzone filety z pstrąga z sałatką ze świeżych ogórków

Sałatka grecka

Sałatka z grillowanego kurczaka z pieczarkami i papryką z dresingiem BBQ
Kompozycja sałat ogrodowych z grillowaną wieprzowiną i dresingiem czosnkowym
Sałatka z kaczki i mango z gruszką na kruchej sałacie z dresingiem żurawinowym

Pieczona pierś z indyka marynowana w czosnku i tymianku

Pieczona rolada w boczku z sosem korniszonowym

Pieczony schab marynowany w ziołach

Marynowane warzywa

Mix pieczywa

Cena 70 zł/os

Menu 2

Bufet gorący

Francuska zupa cebulowa z grzankami

Zapiekane filety z sandacza z kruszonką pietruszkową na sosie śmietanowym z bazylią

Pieczeń cielęca na sosie rozmarynowym

Risotto z kalarepą

Fondanty ziemniaczane

Grillowane warzywa

Pieczone pomidory

Cena 60 zł/os

Bufet przekąsek

Trio śledziowe

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem

Sałatka z polędwiczki wieprzowej z marynowanymi warzywami i

dresingiem jogurtowo – ziołowym

Pieczony rostbef na sałatce z ziemniaków i kaparami

Kruche sałaty ogrodowe z kozim serem i pomidorkami

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i mozarellą

Schab z dzika marynowany w jałowcu

Roladka wieprzowa z zielonym pieprzem

Wędzona pierś z indyka podana z imbirem i żurawiną

Pasztet drobiowy

Marynowane warzywa

Masło smakowe, mix pieczywa

Cena 45 zł/os