

MENU BANKIETOWE

cena 143 zł/os.

(oferta kalkulowana dla 100 – 150 os.)

Zupa serwowana

Żur staropolski

Danie główne serwowane

Pierś z kurczaka nadziewana grzybami w płatkach kukurydzianych serwowana z puree bazyliowym i zapiekanką

Bufet gorący

Udziec z młodego indyka w sosie Luizjana i oregano.
Pierś z kurczaka z serem cheddar, pomidorami i sosem Pesto.
Polędwiczki wieprzowe z winnym jabłkiem i sosem żurawinowym
Pierogi z mięsem, płatkami bekonu i chrupiącą cebulką
Dorsz smażony w temperze z odrobiną samali
Rolada z karczku z sosem rozmarynowym
Ziemniaki opiekane z majerankiem
Warzywa smażone z grzybami mun

Bufet zimny

Łosoś norweski faszerowany musem z owoców morza.
Udziec z mlecznego cielaka lekko podwędzany przez kucharza serwowany
Rolowany rostbef po marynarsku z musem ziołowym i cytrynowym
Włoskie Antipasti z marynowanych w oliwie o occie balsamicznym warzyw i selekcjonowanych serów
Wybór wędzonego drobiu z wędzarni z pistacjami i orzechami

Sałaty

Zielone sałaty z serem Correggio i płatkami marynowanego łososa
Drobno siekane warzywa z sosem Pesto i serem kozim oregano.
Sałatka z warzyw „peperonata” i makaronu penne
Sałatka z Matyjasa, dymki i groszku zielonego na sposób śródziemnomorski przyprawiona

Dodatki

Chleby mazowieckie ze słonecznikiem i razowce
Bułeczki smakowe, masło smakowe
Grzyby marynowane, pikle, marynaty
Sosy do mięs
Sosy do ryb

Bufet deserowy

Miodownik
Duet serowo-makowy
Ciasto bankietowe

Napoje

Świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna g/n, soki