

Przykładowa propozycja menu cateringu dla firm:

Propozycja 1:

Pater wędlin szlachetnych
Pater serów żółtych i pleśniowych
Pasztet wyborny z sosem żurawinowym
Jajka nadziewane musem pieczarkowym
Sałatka jarzynowa
Śledź w śmietanie
Masło ziołowe, pieczywo
Sok owocowy lub woda mineralna
40zł / osobę

Propozycja 2:

Pater wędlin szlachetnych z kabanosami
Pater serów żółtych i pleśniowych
Łosoś wędzony na pszennej grzance
Krucze babeczki nadziewane musem ziołowym
Sałatka grecka
Jajka w sosie tatarskim
Sałatka capresse z serem mozzarella
Masło ziołowe, bułeczki bankietowe
Sok owocowy lub woda mineralna
50zł / osobę

Propozycja 3:

Pater mięs pieczonych (szynka peklowana w soli, indyk w ziołach, karkówka na ostro)
Koreczki serowe z winogronami
Kieszonka z wędzonej piersi indyka z nadzieniem królewskim
Dorsz po grecku
Krucze babeczki nadziewane musem tuńczykowym
Sałatka z brokuł i szynki
Sałatka ze szparagów, jajka i pomidorów w majonezie
Roladki szynkowe z chrzanem
Tymbaliki drobiowe
Delikatny krem serowy na złocistych gruszkach

Masło 3 smaki, bułeczki bankietowe
Sok owocowy lub woda mineralna

Do wyboru: Beouf Strogonow z lanymii kluseczkami lub śmietanowa potrawka z indyka z warzywami

65zł / osobę

Dodatkowo proponujemy

Kanapki	1szt.	2,50zł
Tartinki	1szt.	2,00zł
Wypieki domowe	50g	6,00zł
Owoce	150g	8,00zł
Napoje gazowane	300ml	4,00zł