

**Bufet śniadaniowy „Pierwsza klasa”**

- Deska polskich wędlin 3 rodz. (alergeny: seler)
- Wybór serów polskich i francuskich min 3 rodz. (alergeny: mleko krowie)
- Twarożek ze szczypiorem (alergeny: mleko krowie)
- Pasta z białego sera i suszonych pomidorów (alergeny: krowie mleko)
- Warzywa w słupkach: marchewka, seler naciowy, papryka
- In salata mista ( mix sałat) z oliwkami, czerwoną cebulą i pomidorkami cherry
- Jogurt z sezonowymi owocami ( alergeny: krowie mleko)
- Owoce
- Wybór pieczywa i masło (alergeny: zboża zawierające gluten, mleko)

**min. 40 osób. 45 zł**

**Bufet śniadaniowy „Ekstra klasa”**

- Deska polskich wędlin i włoskich wędlin 4 rodz. (alergeny: seler)
- Wybór serów polskich i francuskich min 4 rodz. (alergeny: mleko krowie)
- Twarożek ze szczypiorkiem (alergeny: mleko krowie)
- Pasta z białego sera z wędzonym łososiem i kaparami (alergeny: krowie mleko, ryby )
- Hummus klasyczny z dodatkiem pietruszki (alergeny: nasiona sezamu)
- Warzywa w słupkach: marchewka, seler naciowy, papryka
- In salata mista ( mix sałat) z suszonymi pomidorami, czarną oliwką ( alergeny: jaja, soja, mleko krowie, seler, gorczyca, sezam i łubin
- Jogurt z sezonowymi owocami ( alergeny: krowie mleko)
- Cocktail perfect morning (avocado, banan)
- Crossainty(alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy)
- Wybór pieczywa i masło (alergeny: zboża zawierające gluten, mleko)

Owoce filetowe

Dania na ciepło do wyboru 2 pozycje w podgrzewaczach:

- jajka gotowane
- naleśniki z konfiturami
- pieczarki z czerwoną cebulą
- frankfurterki
- białe kielbaski podane z chrzanem

**min. 40 osób / 65 zł/os**



# Event & Catering

3 C i t y

## Menu koktajlowe I - 55 zł/os

### Tartinki

(kanapeczki z bagietki przennej)

Tartinka z wędzonym łososiem sałatą Lollo Rossa dekorowane kaparami  
Tartinka z serem Camembert, sałatą lodową i marynowaną w ziołach oliwką

### Tartaletki

- z mussem z wędzonego łososa  
- z mussem z kaparowym

Mini szaszłyki z kawałki pomidorków cherry przełożone włoskim serem mozzarella i bazylią,  
serwowane w formie koktajlowej

### Sałaty serwowane w szkle finger food:

In salata Mista  
sałata lodowa, rukola, pomidor, ogórek, czerwona cebula, papryka,  
sos miodowo-musztardowy

### Sałatka Cezar

pierś z kurczaka, plastry włoskiej szynki, liście sałaty, grzanki, dressing Cezar

### Oliwa z oliwek

Pieczyno jasne i ciemne

## Menu koktajlowe II – 64 zł/os

### Przekąski:

Tartaletki - kruche słone ciasto wypełniane:  
z mussem z krewetek dekorowanych owocami

Mini szaszłyki z serem Lazur, czarną oliwką i suszonym pomidorem

Mini szaszłyk z pieczonego kurczaka, suszonego pomidora i zielonej oliwki

Tartinka z polędwiczką wieprzową faszerowaną rozmarynem przekładana białą rzodkiewką

Talary z pumpernika z filetem z Matjasa i pastą kaparową

Crostini z tatarem z wędzonego łososa

Crostini z pomidorowym brunoise i wędzonym pstrągiem

Sałata z rucoli, roszonek oraz czerwonej kapusty, podana serem pleśniowym, gruszką  
i słonecznikiem w szkle finger food

### Owoce:

Patery z owocami sezonowymi

### **Menu koktajlowe III – 75 zł/os**

#### **Przekąski:**

Vou la vent (koszyk z kruchego ciasta francuskiego)  
z musem z sera gorgonzola i suszonych pomidorów  
z musem z tuńczyka i czarną oliwką

Mini szaszłyki z serem brie, melonem i pomidorkiem cherry

Mini szaszłyki z zieloną oliwką faszerowaną papryką z wachlarzem z salami Milano

Tarta z białym serem, szpinakiem oraz orzechami

Tarta z porem i szparagami

Crostini z polędwicą wołową i musem chrzanowym

Crostini z pomidorową salsą i bazylią

Sałata z kozim serem, gruszką, orzechami dekorowana sosem vinegrett, serwowana  
w szkle finger food

#### **Owoce:**

Patery z owocami sezonowymi

### **Menu koktajlowe IV - 85 zł /os**

#### **Przekąski:**

Vou la vent (koszyk z kruchego ciasta francuskiego)  
z musem mango dekorowane krewetkami  
z musem z sera gorgonzola i suszonych pomidorów

Koreczki z gruszki i Prosciutto Crudo

Koreczki z marynowaną w ziołach zieloną oliwką oraz salami Milano

Bruschetta z pomidorowo – bazyliową salsą i wędzonym pstrągiem

Mus z zielonego groszku z miętą serwowane z włoskimi paluchami Grissini  
podane w szkle finger food

Sałatka z rukoli, pomidorków koktajlowych oraz polędwiczki wieprzowej a'la gorgonzolla  
serwowana w szkle finger food

Roladki z wędzonego łososia nadziewane musem cytrynowo-chrzanowym  
serwowane w szkle finger food

**Owoce filetowane** - ananas, melon, arbuz

#### **Napoje wliczone w cenę każdego menu**

kawa –serwowana w termosach przelewowych  
lub z ekspresu na kawę ziarnistą

herbata - wrzątek w warniku + herbata w 3 wariantach

(English Breakfast, Green, Earl Gray )

dodatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko

woda niegazowana z cytryną i miętą

sok pomarańczowy, jabłkowy



# Event & Catering

3 C i t y

## menu lunch

### Menu I – 45 zł/os

#### Zupa:

Krem z pomidorów aromatyzowany bazylią

#### Danie główne:

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym

Dorsz w sosie winno - maślanym podana w papilocie z pergaminu

#### Dodatki:

Ryż curry z kolorowymi warzywami:

- papryka 3 rodzaje, pieczarka, cukinia, czerwona fasola, kukurydza jako VEGAN oraz dodatek do mięsa

In salata mista z sosem miodowo–musztardowym

#### Deser:

Sernik brulle

### Menu II – 55 zł/os

#### Zupa

Krem z pora aromatyzowany lubczykiem

#### Danie główne

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Pierś z indyka w sosie żurawinowym

#### Dodatki:

Ziemniaki pieczone z polskimi ziołami

Sałatka włoska z warzywami i osobno podanym sosem vinegrett

Warzywa blanszowane

#### Deser:

Leśny mech dekorowany granatem

### Menu III – 60 zł/os.

#### Zupa:

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

#### Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzolla

Filet z sandacza podany z sosem cytrynowym

#### Dodatki:

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Mix sałat z grillowanymi warzywami podany z sosem tzatzyki

#### Deser:

Ciasto czekoladowe z nadzieniem wiśniowym

**Propozycje VEGE / VEGAN zamiennie z daniami z menu:**

Cukinia faszerowana kaszą Bulgur z warzywami

Makaron Penne w sosie Pizzaiola - sos pomidorowo – ziołowy, czarne oliwki, kapary

Makaron Penne ze szpinakiem duszonym w śmietanie , pomidorkami cherry i parmezanem

Półwki batata faszerowane warzywami i Tofu z sosem z pieczonej papryki i mięty

Pierogi z bobem i borowikami

przygotowujemy również inne **dania vegan, bezglutenowe, eco, bio w/g potrzeb oraz w zależności od Państwa potrzeb**