

Propozycje Zup

Rosół z warzywami i makaronem
Krem z pomidorów
Zupa ogórkowa
Barszcz ukraiński
Zupa jarzynowa zabieleną śmietaną
Zupa pieczarkowa z warzywami
Krem z brokuł z płatkami migdałów itd.

Żurek na gęsinie
Krem z białych warzyw z oliwą truflową
Bogracz węgierski
Consomme rybne
Krem z borowików itd.

Propozycje lunch

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi
warzywami

Schab marynowany w tymianku, serwowany z ciemnym sosem, pieczonymi
ziemniakami oraz
blanszowaną marchewką

Gulasz węgierski z pieczonymi ziemniakami i buraczkami na ciepło

Karkówka serwowana na sosie grzybowym z ziemniakami i sałatą wiosenną

Pieczona pierś z indyka w sosie żurawinowym z ryżem długoziarnistym i warzywami

Szynka Podkomorzego w sosie pieczeniowym z ziemniakami i surówką Colesław

Filet z Dorsza w sosie koperkowym z ziemniakami z wody i surówką

Łosoś na szpinaku serwowany z białym ryżem itd.

Dodatkowo do dań głównych możemy zaproponować zamiast gotowanych warzyw czy
sałatek

dwie surówki do wyboru:

z marchewki , z pora, z białej kapusty, buraczki na zimno itd.

Propozycja do baru sałatkowego

Cezar z kurczakiem
Cezar z krewetkami
Nicejska z tuńczykiem i jajkiem
Grecka
In salata Mista z miodowo-musztardowym vinegrett
Z polędwiczką wieprzową i grejpfrutem

Kebab z kukurydzą i ogórkiem
Z grillowanymi warzywami
itd.

Propozycja ciast:

Szarlotka
Sernik kaszubski
Ciasto czekoladowe z wiśnią
Makowiec
Muffiny z nadzieniami itd.

Propozycje kanapek :

Pieczywo jasne:

Kanapki z bagietki francuskiej (szeroka bagietka cięta w skos)
Kanapka chlebowa (1 kromki chleba jasnego lub 1 kromki z chleba z ziarnami zbóż)
Tartinka tostowa (1 porcji chleba tostowego jasnego)

Pieczywo ciemne:

Kanapka razowa (kromka foremkowa pieczywa razowego)
Kromka razowa ze słonecznikiem

Pieczywo mieszane:

Mini bułeczki mix (4 rodzaje bułek z :sezamem,makiem,jasne i ciemne z dynią)

Dodatki:

Polskie wędliny typu krakowska sucha, polędwica wędzona
Sery polskie typu Gołda, Królewski itd.
Sery francuskie typu Brie, camembert
Pasztesy: drobiowy, wieprzowy oraz z dziczyzny

Baza do kanapek:

sałata, pomidor, ogórek, papryka

Zapewniamy :

- doświadczony zespół który w profesjonalny sposób przygotuje i poda dane potrawy
- zadbanie o rozstawienie i całkowite sprzątnięcie całej imprezy
- pełną zastawę stołową, wliczając: porcelanę, szkło, sztucce itd.
- dekoracje stołów bufetowych
- transportu w obydwie strony wszelkiego wyposażenia oraz ludzi i produktów

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Grzegorz Szulz – 509 965 414