



*** PODANE PONIZEJ KOSZTY MENU I NAPOI ZAWIERAJA:**

- salę bankietową łącznie z tarasem,
- czerwony dywan na wejściu,
- stoły okrągłe z obrusami,
- stoły koktajlowe z pokrowcami,
- stoły bufetowe z pokrowcami,
- obsługę kelnerską i kuchenną,
- cały sprzęt cateringowy, potrzebny do serwowania dań oraz napoi,
- podstawowe dekoracje na stołach oraz bufetach,
- pomoc logistyczną przy ustalaniu szczegółów imprezy

**PROPOZYCJE MENU BALU
STUDNIÓWKI / BALE SZKOLNE**

PROPOZYCJA NR 1

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

Zupa

Krem z hiszpańskich pomidorów z łązką bazyliową

Danie główne

Udka z kurczaka faszerowane mięsem i warzywami, puree ziemniaczane i marchewka w miodzie

Bufet słodki

Krucze babeczki z musem śmietanowym i owocami

Ciasto jogurtowe z owocami

Ciasto czekoladowe z wiśniami

BUFET WIECZORNY

Bufet zimny

Dorsz w panko otulony w pszennym placku z warzywami

Mus z tuńczyka w kruchych babeczkach

Pasztet mieszany z marynatami

Mini kofta z warzywami i sosem chipotle-mayo

Roladka wieprzowa z grzybami i rozmarynem

Mus z szynką serrano w babeczce

Vou-la-vent z musem szczypiorkowym

Różki francuskie ze szpinakiem i fetą

Dodatki do bufetu zimnego

Sos tatarski

Sos żurawinowy

Sos czosnkowy

Pieczyno

Masło

Salatki

Salatka jarzynowa

Świeże sałaty z warzywami z wyborem dressingów

Dania ciepłe

Zupa grzybowa z łazankami

Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

Woda gazowana / niegazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane

Cena na osobę – 190,00 zł brutto

PROPOZYCJA NR 2

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

Zupa

Krem z pieczonych białych warzyw, oliwa pietruszkowo-truflowa

Danie główne

Zraz po staropolsku, domowe kopytka, buraczki z posmakiem chrzanu

BUFET WIECZORNY

Bufet zimny

Duet śledziowy (w śmietanie, w marynacie F&B)

Krokiety z lange z salsą korniszonową

Bouchees z nadzieniem z fetą i zielonego groszku

Kurczak w panco owinięty pszennym plackiem

Wolno duszona polędwiczka z musem grzybowym

Mini karbinadłe z pieczarkami

Pasta z zielonego groszku z mięętą na liściu cykorii

Dodatki do bufetu zimnego

Sos koktajlowy

Sos czosnkowy

Pieczywo

Masło

Salatki

Salatka tortellini ze świeżymi warzywami, oliwkami, cytrynowy winegret

Salatka z brokułem i wędzonym kurczakiem, czerwoną fasolą, kukurydzą

Danie ciepłe

Zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym i warzywami

Quesadille mięsna z warzywami i serem z dipami

Quesadille warzywna z serem podawane z dipami

Desery

Tarta gruszkowa

Kostka czekoladowa z karmelem

Sernik cynamonowo – miodowy

Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

Woda gazowana / niegazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane

Cena na osobę – 210,00 zł brutto

PROPOZYCJE MENU WEGETARIAŃSKIEGO

Danie główne:

Placuszki z ciecierzycy i cukinii podane na ratatouille z pestkami dyni

Risotto borowikowe, seler naciowy, parmezan i zioła

Marynowany w ziołach twarożek sojowy podany z kolorowymi sałatkami ze świeżymi warzywami julienne z dressingiem cytrynowym

Gratin z brokułami, groszkiem i serem lazur, lekki sos podgrzybkowy