

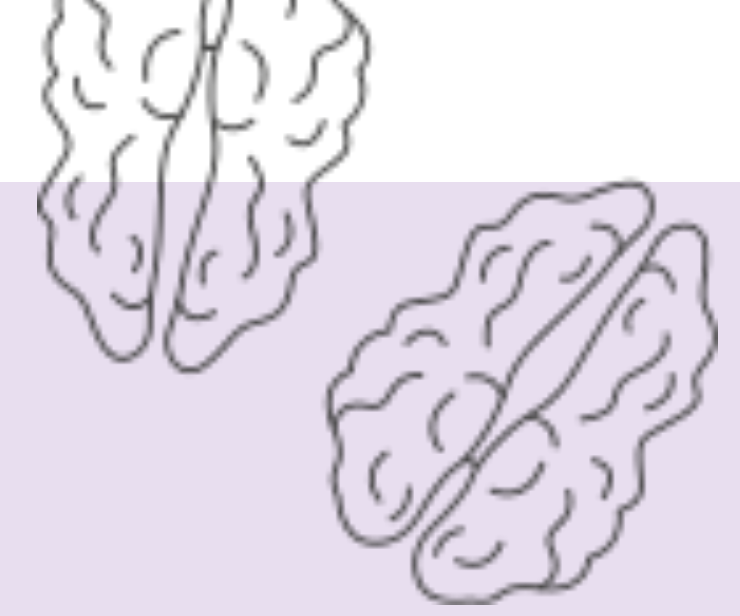


Menu na Bankiet

Liczba osób: 400 | Forma: Bufet



Biesiada
catering



Przekąski

3 porcje (150g)/ osobę w asortymencie:

- Tatar wołowy z marynowanymi podgrzybkami, szalotką – gluten free
- Rostbef sous vide z galangalem, kafirem i sosem Ponzu – gluten free
- Cielęcina z sosem tuńczykowo-kaparowym – gluten free
- Tortille z kurczakiem, tamaryndowiec, kafir
- Indyk pieczony, podany z granatem – gluten free
- Schab ze śliwką i cynamonowym jabłkiem - – gluten free
- Pasztet staropolski, podany z marynowanymi śliwkami
- Pstrąg w galarecie - – gluten free
- Sandacz gotowany w białym winie - – gluten free
- Gravlax (łosoś marynowany w soli morskiej na sposób skandynawski) z marynowaną dynią
- Śledź bałtycki marynowany w oleju z jabłkiem – gluten free
- Boczniki marynowane z żurawiną a’la śledzie – wegańskie
- Pasztet z soczewicy z żurawiną - wegański
- Podpłomyki z humusem - wegańskie



Bufet sałatkowy

120g/osobę:

Sałatka z ziemniaków, kopru włoskiego, topinamburu, oscypka i grzybów na roszone w oleju z orzechów macadamia – gluten free

Rukola z gruszką, serem Lazur, prażonymi pistacjami w sosie winegret z miodem – gluten free

Sałaty z pieczonym bakłażanem, papryką kaszą bulgur z wędzonym serem i chipsami z ziemniaka truflowego – vega

Carpaccio z buraka z oscypkiem, rukolą z dresingiem chrzanowym – gluten free

Kurczak curry, cykoria, banan, jabłko Antonówka, serca palmy, jogurt naturalny – gluten free

Egzotyczne owoce w ostrym sosie pomarańczowo-miętowym – gluten free, vega

Pieczywo

Pieczywo wieloziarniste,

Pieczywo pszenne

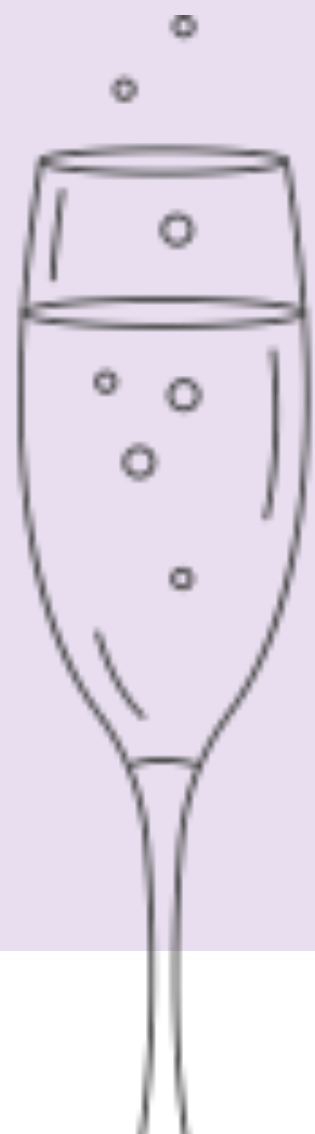
Dobry chleb żytni

Chleb wiejski

Chleb razowy

Chleb bezglutenowy

Masła smakowe - z ziołami, palone, czyste





Zupy

1 porcja (250 ml)/ osobę w asortymencie:

Zimowa zupa z suszonych grzybów z łazankami
Wegańska zupa z curry i jarmużem – vege, gluten free



Dania ciepłe

1,5 porcji (240g)/ osobę

Połudwiczki wieprzowe, kurki, śmietana

Pierś kaczki, czarna porzeczka, czerwone wino, majeranek

Sandacz, czarny makaron, owoce morza, czosnek, limonka, masło

Risotto z komosy ryżowej białej i czarnej, grillowana skorzonera, pasternak, pędy czosnku, borowiki, prażony bób barbecue – gluten free

Dodatki

250 g/ osobę

Kluseczki ziemniaczane

Mini ziemniaczki z koperkiem

Czarny makaron

Kapusta modra z różą i jarzębiną

Glazurowana brukselka i pasternak

Warzywa gotowane na parze – marchew, brokuły, fasolka szparagowa





Deser

1,5 porcji (90g)/ osobę w asortymencie:

Trifle – wielowarstwowy deser z owocami, kremem z serka mascarpone i kruszonymi herbatnikami

Śliwki węgierki w sosie z czerwonego wina, czekolada

Eton Mess z malinami

Ciasteczka wegańskie z dynią orzechami i żurawiną - gluten free

Tradycyjny sernik wiedeński

Szarlotka na kruchym cieście





Napoje ciepłe

w bufetach

Kawa świeżo parzona w ekspresach ciśnieniowych i przepływowych

dodatki: mleczko w dzbanuszkach, cukier, cukier trzcinowy

Herbata -czarna, zielona, owocowa, mięta - świeżo parzona w torebkach

dodatki: świeża cytryna w pół plasterkach, cukier, sok malinowy

Napoje zimne

w stołach zasiadanych

Soki owocowe 100% - pomarańczowy, jabłkowy

Woda mineralna z cytryną i miętą



Koszt przedstawionej propozycji
w przeliczeniu na osobę wynosi
109,00 zł netto/117,72 zł brutto.

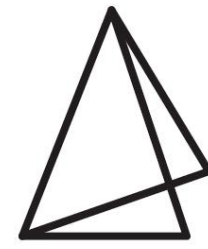
W ramach przedstawionej propozycji zapewniamy:

przygotowanie i dostarczenie potraw

profesjonalną obsługę gości

nadzór managerski

wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, szklaną, obrusy
dekorację kwiatową oraz aranżację – na bufetach i stołach zasiadanych
fiszki z znaczeniami dań gluten free, wegańskich itd.



Biesiada
c a t e r i n g

ul.Świętego Rocha 11, Poznań 61-142

61 868 79 37

kontakt@cateringbiesiada.pl

www.cateringbiesiada.pl