



Liczba osób: 300 | Forma: Przyjęcie zasiadane, serwowane



Biesiada
catering

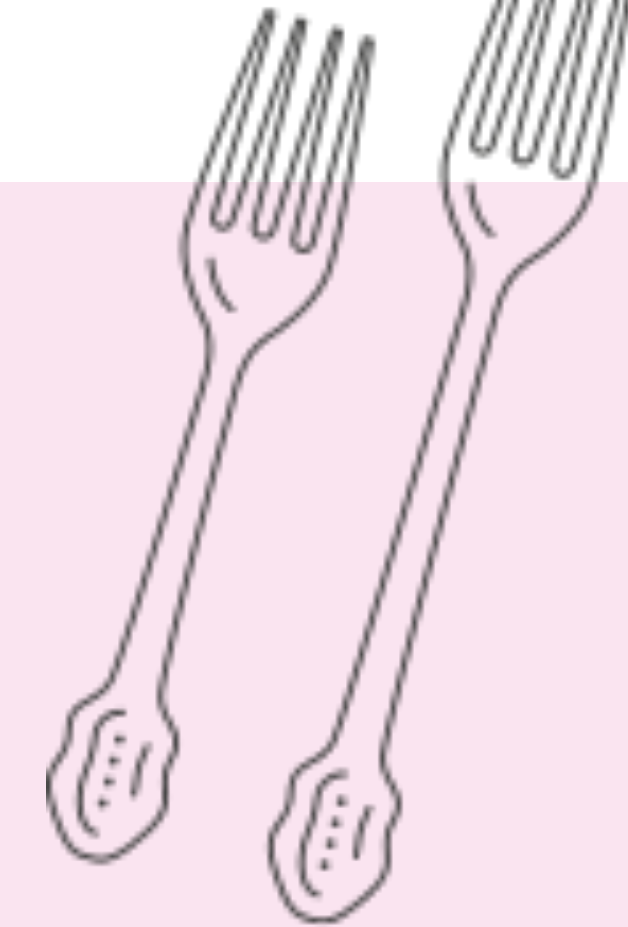


Przystawka

1 porcja / osobę

Sałaty z wędzonym jesiotrem, komosą ryżową, brokułami i jabłkiem z bazyliowym pesto bagietka, masło





Zupa

1 porcja(250ml)/osobę w asortymencie:

Krem z pieczonych pomidorów i papryki z polskim serem Bursztyn

Danie główne

1 porcja(160g)/osobę - do wyboru z karty menu

Antrykot wołowy sezonowany z leśnymi grzybami, mini ziemniaczki z koperkiem, sałatka z buraczków, wiśni i chrzanu

Sandacz na wstążkach warzyw z czarną soczewicą z dodatkiem sosu paprykowego





Deser

1 porcja / osobę

Panna cotta , karmelizowane gruszki, imbir



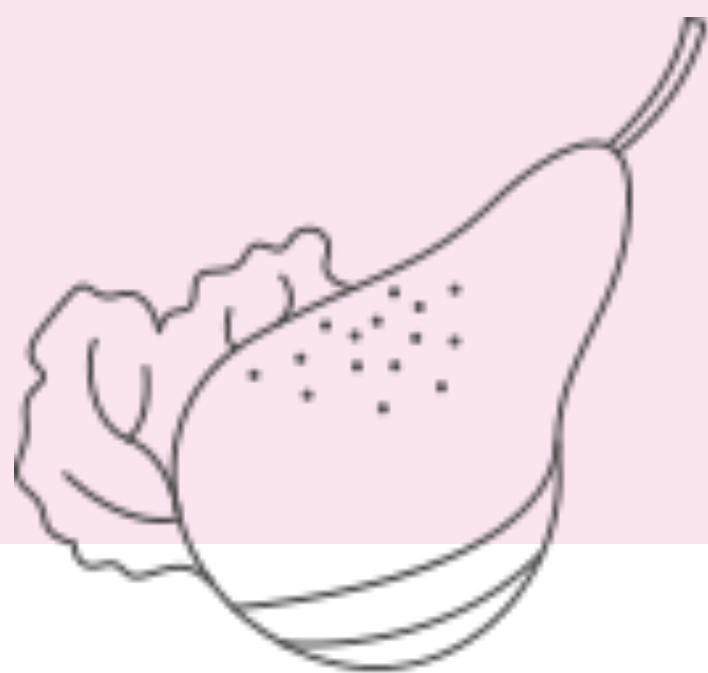
Napoje ciepłe

Kawa świeżo parzona

Herbata czarna, zielona, owocowa w saszetkach

Napoje zimne

Soki, wody mineralne





Zimne zakąski

Bufet z finger foodami 4 sztuki(łącznie 180g)/osobę w asortymencie:

Crostini z kremem z awokado i skorzonką wegańskie

Chleb z ziarnami (własnego wypieku) z pieczonym bakłażanem - wegańskie

Humus z chipsami z tortilli wegańskie

Tartaletka z wędzonym twarogiem i karmelizowanymi buraczkami

Suszona śliwka z migdałem zapiekana w boczkiem bezglutenowe

Kotleciki jagnięce z dzikimi ziołami

Tatar wołowy na razowym chlebie

Rostbef pieczony po poznańsku, podany z żurawiną bezglutenowe

Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami

Polędwiczka wieprzowa z kremem wątróbkowym a'la foie gras

Schab zapiekany z ziołami z pikantną konfiturą bezglutenowe

Indyk z suszonymi pomidorami bezglutenowe

Pstrąg z cytrynką bezglutenowe

Ruloniki z wędzonego łososia z kremem chrzanowym

Wędzony węgorz na ziołowej grzance

Śledź w oleju z żurawiną bezglutenowe





Bufet sałatkowy

150g – 1 porcja/1osobę do wyboru z asortymentu

Sałatka z kurczaka, jabłka, ananasa w sosie Tysiąca Wysp

Sałatka z pieczonych warzyw okopowych, ziół i gotowanej płaskurki

Rukola z gruszką, roquefortem, pistacjami i miodowym sosem winegret

Letnie sałaty z pomidorami, cukinią, rzodkiewką i kalarepką w ogrodowym sosie winegret

Pieczynwo mieszane, masełka ziołowe, masło palone

Bufet deserowy

70g – 1,5 porcji/ osobę w asortymencie:

Eton Mess z malinami

Krem czekoladowy z wiśniami

Tarta tatin z brzoskwiniami

Ciasto szpinakowe z kremem z serka mascarpone i owocami



Koszt przedstawionej propozycji
w przeliczeniu na osobę wynosi
148,50 zł netto/160,38 zł brutto.

W ramach przedstawionej propozycji zapewniamy:

przygotowanie i dostarczenie potraw

profesjonalną obsługę 450 gości – 46 osób (38 kelnerów i 8 kucharzy wydających ciepłe dania)

nadzór

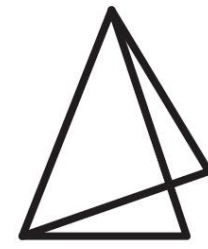
wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, szklaną i bawełniane obrusy na okrągłe stoły

coolery do białego wina

dekorację kwiatową oraz aranżację stołów bankietowych i zasiadanych

karty menu z logo klienta (3 sztuki na 8 osobowy stół)

transport



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