



Menu na Gardenparty

Liczba osób: 20 | Forma: przyjęcie zasiadane



Biesiada
catering



Drobne przekąski na powitanie

30 sztuk w asortymencie:

Camembert z winogronami na krakersie
Śliwka z migdałem zapiekana w boczku
Pieczone pierożki z cukinią i jabłkami



Sałatki

20 porcji (proszę wybrać 3 rodzaje sałatek)



Chrupiąca sałatka z krewetkami z pikantnym sosem limetkowym

Rukola z gruszką, roquefortem, pistacjami w miodowym sosie winegret

Sałatka bułgarska z pomidorami i serem szopskim

Sałatka z kalafiora z koprem

Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem

Letnie z sałaty z karmelizowanym buraczkiem, kozim serkiem, prażonymi nasionami i chipsem z kindziuka

Półmisek z humusem i tapenadą, oliwkami, chrupiącymi warzywami, chipsami z tortilli

Zimne zakąski

40 porcji w asortymencie:

Carpaccio z polędwicy wołowej

Cielęcina w sosie tuńczykowym

Pieczona pierś kaczki, podana z konfiturą różaną

Pasztet staropolski

Łosoś pod galaretką z cytryną

Lomi Lomi z tuńczyka



Bagietka, chleb rzemieślniczy, masło smakowe: ziołowe, palone, oliwa



Dania z grilla

Dania z grilla - 50 porcji w asortymencie:

Antrykot wołowy sezonowany

Żebro wołowe macerowane w musztardzie rosyjskiej i ciemnym piwie

Szaszłyk z kurczaka z warzywami

Halibut z grilla

Pomidory faszerowane kaszą jaglaną i oliwkami

Warzywa grillowane (papryka, cukinia, cebula, bakłażan, kukurydza)

30 porcji

Ziemniaki z ziołami

20 porcji





Zimne sosy

Jogurtowy sos z ziołami

Brabecue

Chimichurri

Musztarda, keczup, chrzan





Napoje ciepłe

Kawa świeżo parzona w ekspresie
dodatki: mleczko w dzbanuszkach, cukier

Herbata

dodatki: świeża cytryna w pół plasterkach, cukier

Napoje zimne

Soki – pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Woda mineralna do uzgodnienia z cytryną, owocami jagodowymi, miętą - w karafkach

Lemoniada z hyćki





Deser w słoiczkach WECK

1,5 sztuki/1 osobę w asortymencie:

Galaretka z maślanki z karmelizowanymi brzoskwiniami

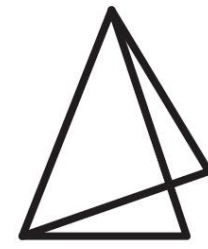
Panna Cotta kokosowa z malinami



Koszt przedstawionej propozycji
wynosi
4030,00 zł brutto.

W ramach przedstawionej propozycji zapewniamy:

przygotowanie i dostarczenie potraw
profesjonalną obsługę gości
wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, serwetki
szklane naczynia do alkoholu
lód
stoły pod bufety
profesjonalny grill gazowy



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