

Zimna płyta

Samodzielnie skomponuj menu zimnego bufetu podczas swojego przyjęcia, wybierając spośród zimnych przystawek oraz deserów

Standard

+ 3 zimne przystawki
+ 2 desery

65.-

ZA JEDNĄ
OSOBE

Klasyczny

+ 5 zimnych przystawek
+ 3 desery

85.-

ZA JEDNĄ
OSOBE

Perfekt

+ 8 zimnych przystawek
+ 4 desery

125.-

ZA JEDNĄ
OSOBE



Przystawki

- [1] Schab wieprzowy sous-vide marynowany w imbirze i sosie sojowym | salsa ananasowa z kolendrą
- [2] Pasztet domowy | mus z suszonej moreli
- [3] Szynka dojrzewająca | tapenada z czarnych oliwek
- [4] Rolada z sandacza i owoców morza | sos Aioli
- [5] Marynowany filet z pstrąga w limonce | majonez kaparowy
- [6] Talerz 3 lokalnych serów | konfitura żurawinowa
- [7] Sałatka z pierożków Tortellini | jogurt szczypiorkowy
- [8] Mix sałat | Mozzarella | pomidor | pesto pietruszkowe
- [9] Tradycyjna sałatka jarzynowa z jakimś przepiórczym i majonezem
- [10] Sałatka z makaronu penne z suszonymi pomidorami | oliwki | kurczak

Desery

- [1] Mini tartoletki | pudding waniliowy | owoce sezonowe
- [2] Mini eklery z puddingiem waniliowym
- [3] Sernik ze skórka pomarańczowa
- [4] Mini flan waniliowy | sos truskawkowy
- [5] Mini mus czekoladowy | kruszonka | sos mango
- [6] Ciasto czekoladowe „Sacher”
- [7] Owoce sezonowe (całe)