



Lunch

Sałatki

Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie balsamicznym
Sałatka coleslaw z korniszonami

Dania gorące

Zupa krem z brokułów i migdałów
Zupa minestrone ze szpinakiem i makaronem orzo
Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie z suszonych pomidorów
Schab marynowany w limonce i trawie cytrynowej
Dorsz w sosie cytrynowym
Makaron Fussili z cukinią i pomidorami
Talarki ziemniaczane z serem feta
Kasza jaglana z warzywami
Marchew glazurowana z pomarańczami
Warzywa po królewsku z masłem migdałowym

Desery

Mini Panna Cotta z musem owocowym
Gruszka marynowana z Mascarpone i pistacjami
Mini babeczki z ciasta kruchego z owocami
Świeże owoce

Sprzęt i dodatkowe usługi

Profesjonalna obsługa kelnerska
Pełna zastawa stołowa
Identyfikacja potraw, standy menu
Nakrycie i dekoracja kwiatowa stołów szwedzkich i stolików koktajlowych
Sprzęt cateringowy (w tym podgrzewacze typu Roll Top Prestige)

Menu stworzył i przygotował dla Państwa Szef Kuchni Wojciech Plewko