



## Menu koktajlowe

### Przekąski koktajlowe

- Pieczony schab sous vide na salsie z gruszek i orzechów
- Polędwiczki bbq Jack Daniels
- Carpaccio wołowe z nutą truflową
- Pate z wątróbek gęsi na konfiturze z czarnego bzu
- Roladki z grillowanej cukinii i musu z koziego sera i suszonych pomidorów
- Śródziemnomorskie warzywa w Balsamico z mozzarellą i pomidorkami cherry
- Pieczone buraki z petersburskim serem solonym i wiśniami
- Mini tatar z łososia na sałatce chrzanowej
- Szyjki rakowe z łososiem wędzonym i owocami leśnymi
- Bliny ziemniaczane z wędzonym jesiotrem i kawiozem
- Sandacz na sałatce z młodych buraczków i chrzanu

### Przekąski słodkie

- Mini Panna Cotta z jeżynami
- Gruszki marynowane z pistacjami
- Pomarańczowe parfait z carpaccio z ananasa
- Mus z zielonego jabłka z chutney'em z kiwi

### Sprzęt i dodatkowe usługi

- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Pełna zastawa stołowa
- Nakrycie i dekoracja kwiatowa stołów i stolików koktajlowych
- Sprzęt cateringowy

Menu stworzył i przygotował dla Państwa Szeff Kuchni Wojciech Plewko