

# CATERING WIELKANOCNY



## MENU:

### BUFET ZIMNY

#### Przekąski:

- ✓ Kompozycja jaj faszerowanych (połówki jajka):
  - w majonezie ze szczypiorkiem
  - z pastą jajeczno-koperkową
  - z pastą łososiową
  - z pieczarkami
  
- ✓ Półmiski wędlin, mięs i pasztetów
- ✓ Mini tortille z łososiem i serkiem zielonym
- ✓ Kruche babeczki wypełnione puszystym serkiem
- ✓ Roladki z szynki z pastą chrzanową
- ✓

Dodatki: pieczywo, chrzan, ćwikła

#### Sałatki:

- ✓ Sałatka brokułowa z jajkiem i żółtym serem podana w kieliszku bankietowym
- ✓ Tradycyjna sałatka jarzynowa podana w kruchej babeczce
- ✓ Sałatka z pęczakiem, serem feta i łososiem podana w kieliszku bankietowym

**BUFET GORĄCY**
Zupa:

- ✓ Żurek wielkanocny z białą kielbasą i jajkiem
- ✓ Krem chrzanowy z chrupiącymi grzankami

Dania mięsne:

- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- ✓ Schab ze śliwką w sosie winnym
- ✓ Confit z kaczki z jabłkiem
- ✓ Pieczone białe kiełbaski z cebulką
- ✓ Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie tymiankowym
- ✓ Papryka faszerowana kaszą bulgur i jarmużem

Dodatki:

- ✓ Ziemniaki puree z koperkiem
- ✓ Ryż
- ✓ Mix warzyw gotowanych na parze
- ✓ Bukiet surówek

**BUFET DESEROWY**
Desery:

- ✓ Mazurek kajmakowy
- ✓ Sernik na kruchym cięście
- ✓ Szarlotka z kruszonką
- ✓ Baba wielkanocna

Napoje:

- ✓ Kawa mielona i rozpuszczalna
- ✓ Herbata Dilmah (czarna, zielona, owocowa)

Dodatki: mleko, cukier, cytryna

- ✓ Sok jabłkowy i pomarańczowy
- ✓ Woda mineralna w plastrami cytryny i miętą

