

Propozycja menu cateringowego Christmas Party

Dania gorące:

- kulbin pieczony ze szparagami
- gęsie piersi w czerwonym winie
- pierogi z kapustą i grzybami
- pierogi z fetą i szpinakiem
- mini kluseczki ze szpinakiem
- pęczakotto
- sałatka z czerwonej kapusty
- sałatka z rukoli z prażonymi ziarnami , gorgonzolą , winogronem i miodowym winegret
- sałatka z selera naciowego i fenkułu

Zimne przekąski:

- świąteczny półmisek mięs pieczonych
- volawenty faszerowane na różne sposoby
- szaszłyki z baby mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi
- wachlarz z szynki parmeńskiej na musie serowo-orzechowym
- zakrecone ślimaczki z łososia
- ogóreczki z pastą z rukoli i suszonych pomidorów
- mini tortille
- dwukolorowe trufelki greckie
- śledź podawany na trzy sposoby
- łosoś pieczony podawany w pełnej swej krasie
- wachlarz pasztetów z dziczyzny podawany z żurawiną
- sałatka z tortellini
- tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem zielonym
- vitello tonato z indyka
- sałatka caprese
- mini bułeczki
- pieczywo mieszane

Bufet słodki:

- galanteria cukiernicza z logo Sumitomo
- selekcja domowych ciast
- sałatka owocowa z sosem cumberland

Napoje:

-coca-cola

-soki owocowe

-woda mineralna

-kawa po wiedeńsku

-herbata z cytryną

-wino czerwone 100ml

-wino białe 100ml