

Poniżej przykładowe menu, które może być inspiracją przy układaniu jadłospisu na własne przyjęcie.

BUFET ZIMNY:

*Pierś z kaczki z karmelizowanym jabłkiem majerankowym na krakersie
Sałatka z krewetkami
Sałatka grecka
Półmisek wędlin i serów regionalnych
Babeczki faszerowane wędzonym łososiem z kaparami
Cukinia grillowana z serem camembert, boczkiem i suszonym pomidorem
Koreczki koktajlowe
Sushi maki
Dodatki (pieczywo, sosy do przystawek)*

DANIA GORĄCE:

*Gulasz (rodzaj do wyboru)
Roladka drobiowa z pieczarkami w sosie brokułowym
Tilapia w cieście piwnym
Ziemniaczki opiekane w tymianku
Warzywa z ryżem w orientalnym aromacie
Mix sałat z vinegrtette*

SŁODKI BUFET:

*Francuskie ciastka z owocowym nadzieniem
Ciasteczka kruche (różne rodzaje)*

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE:

*Kawa, herbata, dodatki – bez ograniczeń
Woda z cytryną (250ml/os)
Soki owocowe 100% (250ml/os)*