

appassionata

kuchnia z pasją

CATERING DLA FIRM

ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA 2017



Catering dla Firm

Święta Bożego Narodzenia 2017

Zupy (dwie do wyboru, serwowane wieloporcjowo w bufecie)

- barszcz na zakwasie buraczanym z tartym majerankiem / krokiet z kapustą i podgrzybkami
- zalewajka grzybowa na borowikach / chrupiące grzanki zielone
- zupa grzybowa na podgrzybkach z kiszoną kapustą, ziemniakami i kasza pęczak
- zupa rybna halaszele z pulpecikami rybnymi

Dania główne (trzy do wyboru, serwowane wieloporcjowo w bufecie)

- filet z karpia duszony w cebuli / puree selerowo-ziemniaczane z chrzanem / kapusta z grochem
- krokiety rybne z filetów białych ryb morskich / ziemniaki pieczone z cebulką / kapusta z grzybami leśnymi i żurawiną
- kulebiak z kapustą kiszoną, karpem i grzybami / kasza gryczana ze śliwką wędzoną
- morszczuk zapiekany z duszoną czerwoną cebulą / gratine ziemniaczane z grzybami
- pierogi świąteczne opiekane (do wyboru: z kapustą, grzybami i żurawiną; pierogi z kaszą pęczak i śliwką wędzoną; pierogi z grochem i orzechem włoskim; pierogi ruskie) / duszona biała cebula z majerankiem

Zimna płyta, opcjonalnie do wyboru dwa warianty:

40zł/os.:

- śledź korzenny w oleju lnianym,
- ryba po grecku,
- sałatka tatarska ze śledziem i ananasem,
- Mix sałat z sosem balsamicznym i serem feta,
- Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem,
- karp glazurowany z wędzoną śliwką,
- pasztet z dziczyzny w cieście
- półmisek serów z bakaliami,
- pieczywo, masło

60zł/os.:

- śledź korzenny w oleju lnianym,
- ryba po grecku,
- galantyna z kaczki z pistacjami,
- boczek pieczony z podgrzybkami,
- sałatka tatarska ze śledziem i ananasem,
- Mix sałat z sosem balsamicznym i serem feta,
- Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem,
- karp glazurowany z wędzoną śliwką,
- pasztet z dziczyzny w cieście
- półmisek serów z bakaliami,
- pieczywo, masło

appassionata

