

Ceny od 80,00 zł/osobę

Przekąski koktajlowe zimne

- Ser kozi z szynką włoską na bukiecie sałat ze szparagami
- Tatar ze śledzia i pstrąga wędzonego
- Grillowane warzywa marynowane w Balsamico z serem Haloumi
- Caprese z pomidorków koktajlowych i mozzarelli
- Polędwiczki wieprzowe z kremem Gorgonzola i owocami
- Grillowane piersi kaczki z marynowaną gruszką i żurawiną
- Karczochy z musem pistacjowym
- Owoce morza z grillowaną cukinią i marynowanymi buraczkami
- Różyczki z łososia faszerowane serem kozim i czarnymi oliwkami
- Mini sałatki z serem Gorgonzola i marynowaną gruszką
- Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem z sosem cesarskim i Parmezanem

Przekąski koktajlowe ciepłe

- Tarta ze szpinakiem i pomidorami suszonymi
- Pieczarki zapiekane z łososiem wędzonym i Parmezanem
- Łosoś pieczony w czarnym sezamie
- Tiftele wołowe z cebulką i świeżą kolendrą
- Polędwiczki wieprzowe w boczku Pancetta z czerwonym pieprzem

Deserki koktajlowe

- Mini Tiramisu z czekoladą
- Mini Creme Brullee ze skórką pomarańczową
- Mini babeczki kajmakowe
- Mini szarlotka



Catering Partner

- Mini sernik
- Tarty z ciasta kruchego z musem cytrynowym

Napoje

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat smakowych
- Cytryna, mleko, cukier
- Soki owocowe 100%, woda niegazowana

Sprzęt i dodatkowe usługi

- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Pełna zastawa stołowa
- Rozstawienie, nakrycie i dekoracja kwiatowa stołów szwedzkich
- Stoliki koktajlowe z dekoracją kwiatową