

Ceny od 120,00 zł/osobę

Dania zimne:

- Schab po warszawsku w galarecie
- Jajka garniowane z łososiem wędzonym na sałatce jarzynowej
- Roladki z łososia ze szparagami
- Tatar wołowy z dodatkami
- Melon zawijany z szynką parmeńską i owocami
- Plenery mięs pieczonych i wędlin
- Ryba po grecku
- Śledzie pod pierzyną

Dodatki:

- Pieczywo jasne i ciemne, masło

Dania gorące:

- Rosół z makaronem
- Grillowana pierś z kurczaka nadziewana serem mozzarella i suszonymi pomidorami
- Mini kopytka w bazyliowym pesto
- Fasolka szparagowa gotowana na parze

Desery:

- Mini babeczki z ciasta kruchego z owocami
- Mini torciki czekoladowe i kawowe
- Mini babeczki w białej i mlecznej czekoladzie

Napoje:

- Soki owocowe 100%,
- Kawa, herbata (mleko, cytryna, cukier)



Catering Partner

Sprzęt i dodatkowe usługi:

- Profesjonalna obsługa kelnerska – koszt ustalany indywidualnie
- Pełna zastawa stołowa
- Nakrycie i dekoracja kwiatowa stołów