

STRZECHA POLSKA

catering

MENU BANKIETY:

Przykładowe menu bankietowe

Bufet zimnych przekąsek:

- a) półmisek mięs pieczystych
- b) półmisek wędlin wykwintnych
- c) deska swojskich pasztetów w pierzynie tatarskiej
- d) deska serów gatunkowych garniowana owocami
- e) deska swojskich wyrobów okryta chrzanem z ćwikłą
- f) półmisek gatunkowych ryb wędzonych
- g) schab w galarecie faszerowany ananasem i brzoskwiniami
- h) schab w galarecie faszerowany śliwką
- i) schab w galarecie faszerowany morelą
- j) wykwintne kuleczki mięsne z dipem czosnkowym
- k) pstrąg w galarecie
- l) faszerowany szczupak
- m) łososiowy tatar z siekanymi ogórkami, cebulą i kaparami
- n) wykwinty cocktail z krabów i ananasa
- o) sałatki:
 - śródziemnomorska sałatka z tuńczykiem
 - sałatka grecka
 - sałatka z kurczakiem
- p) jaja faszerowane: z piklingiem, szynką salami, anchua, świeżymi warzywami
- q) pieczywo
- r) sosy

Bufet dań ciepłych:

- a) polędwiczki faszerowane nadzieniem serowo-orzechowym
- b) smażone pierogi mięsne oraz z kapustą i grzybami leśnymi
- c) strogonow
- d) eskalopki cielęce a'la Pikata
- e) małże w sosie pomidorowym
- f) kluski śląskie
- g) ryż z warzywami
- h) ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym

Surówki i sałatki :

- a) sałata zielona z warzywami w sosie jabłkowym
- b) grillowanie warzywa
- c) kapusta pekińska w sosie czosnkowym
- d) kapusta biała przekładana marchewką
- e) półmisek warzyw marynowanych