

STRZECHA POLSKA

catering

MENU COCKTAILE

Przykładowe menu cocktailowe:

- a) roladki z szynki ze szparagami w musie chrzanowym
- b) glazurowane jajka z szynką
- c) glazurowane jajka ze śledziem
- d) glazurowane jajka z łososiem
- e) ptysie cocktailowe z tuńczykiem
- f) ptysie cocktailowe z delikatną pastą serową
- g) babeczki z musem z dziczyzny ze śliwką
- h) babeczki z musem z pieczonego mięsa w sosie tatarskim i pastą Harisa
- i) szaszłyki warzywne z mozarellą
- j) roladki z łososa
- k) kawior astrachański na lodzie
- l) tartinki z wędlinami, pieczonymi mięsami, rybami i serami garnirowane owocami i warzywami
- m) meksykański dip z avocado i chipsami
- n) napoje ciepłe i zimne
- o) ciastka cocktailowe