



Bankietowa Oferta Menu

Przez wiele lat naszej działalności doskonaliliśmy nasze umiejętności podczas przygotowywania imprez masowych , obsługi bankietów w różnorodnych formach, konferencji biznesowych, szkoleń firmowych i wielu innych gastronomicznych życzeń naszych klientów.

Z każdym dniem uczymy się od innych , ale także często sami kreujemy nowe kanony w obsłudze cateringu .

Dziś śmiało możemy rzec , iż jesteśmy w pełni przygotowani na realizację zamówień bez jakichkolwiek ograniczeń jeśli chodzi o wielkość przedsięwzięcia, jego formę ale także standard jego obsługi .

Przekąski

1. **Melodia z wędzonego lososia, avocado i czerwonego kawioru**
2. **Sandacz na postumencie z cytrynowego ryżu**
3. **Wybór rybnych, warzywnych i mięsnych terrin z pistacjami podanych na piętrowych paterach**
4. **Kompozycja z kolorowej cykorii z serem pleśniowym i orzechowym sosem**
5. **Podany w całości faszerowany losoś bałtycki**
6. **Podany w melonie koktajl z krewetkami, imbirem i wodorostami nori skropiony delikatnym sosem sojowym**
7. **Tatar wołowy serwowany z marynowanymi pieczarkami, czerwoną cebulką i korniszonami**
8. **Czarny i czerwony kawior podany na pszennych tostach z cytrynką**
9. **Szynka westfalska zawijana z serem feta i segmentami żółtego melona**
10. **Lustra wędlin podane z domowymi dodatkami (ćwikła, chrzan, sos tatarski)**
11. **Pomidor faszerowany sałatką jarzynową**
12. **Rolada z mozzarellą i aromatycznym sosem pesto**
13. **Podane na lustrze mini galaretki cytrynowe do wyboru: drobiowa, z owocami morza, warzywna**
14. **Szynka Parmeńska z oryginalnego włoskiego imadła serwowana przez szefa kuchni**
15. **Krucze babeczki z ragout drobiowo-pieczarkowym**

Przekąski

16. **Aromatyczne duo salsy z suszonych pomidorów i musu z zielonego groszku**
17. **Wybór musów serowych podany na galaretkach cytrynowych ze świeżymi ziołami**
18. **Łosoś wędzony z musem mascarpone podany na tostach**
19. **Caprese podane z sosem pesto i marynowanym bakłażanem**
20. **Kawałki drążonego ogórka nadziewane sałatką z krabem i dipem czosnkowym**
21. **Plastry grillowanej kaczki z żurawinowym musem podane na ciabatkach pszennych**
22. **Pomarańcze faszerowane koktajlem z krewetkami**
23. **Łódki z cykorii faszerowane sałatką wiejską z grillowanym boczkiem**
24. **Duet mięs pieczonych na ruszcie zdobionych suszonymi pomidorami i melodią świeżych warzyw**
25. **Mini babeczki faszerowane pomidorem i mozzarellą szafranową**
26. **Ptysie z musem z suszonych pomidorów i szynką podsuszaną**
27. **Marynowane pesto małże w skorupkach szprycowane twarożkiem ziołowym**
28. **Pomidory ala frutti di mare**
29. **Deska sushi (maki z ogórkiem, rzodkwią żółtą, łososiem)**
30. **Półmisek ryb wędzonych**
31. **Paluszki z kurczaka panierowane w sezamie zakrapiane sosem barbeque**

Salatki

1. **Salatka radicchio z orzechami włoskimi , wędzonym kurczakiem i rodzynkami**
2. **Salatka pekińska z ryżem jaśminowym , surimi i avocado skropiona lekkim dipem śmietanowo-czosnkowym**
3. **Salatka góralska z wędzonym serem i wędzonymi kielbaskami**
4. **Grillowana pierś drobiowa z melonem, żurawiną i czerwoną sałatą**
5. **Krab z makaronem ryżowym, świeżym ogórkiem i sałatą z koperkowym vinegrette**
6. **Salata z pieczonym tuńczykiem oliwkami i marynowanym karczochem**
7. **Plastry grillowanej cielęciny z pomidorkami koktajlowymi i tymiankowym dipem**
8. **Mix sałat z owocami morza i musem z avocado**
9. **Świeże warzywa marynowane w ziołach z grzankami czosnkowymi i Gorgonzolą**
10. **Marynowane tymiankowym vinaigrette warzywa ubrane marynowaną truskawkami polędwicą wołową**
11. **Salatka krabowa ze świeżym ogórkiem i selerem naciowym marynowana słodko-kwaśnym vinaigrette**
12. **Salatka owocowa Astoria**

Salatki

- 13. Pikantna meksykańska sałatka z fasolką , bekonem i pomidorową salsą**
- 14. Sałatka chińska z makaronem sojowym**
- 15. Sałatka śledziowa ze śmietaną i jabłkiem**
- 16. Tradycyjna sałatka grecka**
- 17. Sałatka bałkańska z bekonem i grzankami skropiona sosem jogurtowo- cytrynowym**

Istnieje możliwość przygotowania bufetu sałatkowego przy którym Goście kierując się własnym gustem łączenia dodatków skomponują sałatkę bądź surówkę z wielu dostępnych dodatków warzywnych, owocowych , sosów i pikli.

Zupy i kremy

1. Krem z prawdziwków
2. Zupa cebulowa z grzankami serowymi
3. Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym i koperkiem
4. Pikantna zupa gulaszowa
5. Żurek z jajkiem i wędzonką
6. Flaczki staropolskie
7. Minestrone
8. Gaspacho(chłodnik hiszpański)
9. Krem z pomidorów z bazylią i tartym parmigiano
10. Krem pieczarkowy
11. Krem z zielonego groszku
12. Zupa grochowa na wędzonce
13. Barszcz ukraiński
14. Zupa porowa z grzankami czosnkowymi
15. Chłodnik ogórkowy

Dania Gorące

- 1. Marynowane w winiaku polędwiczki wieprzowe podane na aromatycznym ratatoullie**
- 2. Eskalopki drobiowe w sosie musztardowym z gorczycą**
- 3. Szynka pieczona marynowana w jałowcu**
- 4. Łosoś pieczony skropiony sosem z lemonki i koperku**
- 5. Roladki wieprzowe podane na ragout grzybowym**
- 6. Filet z indyka nadziewany szpinakiem z prażonymi migdałami**
- 7. Medaliony z polędwicy wieprzowej przekładane serem camembert z rodzynkami**
- 8. Sznyceł ze schabu podany na warzywnym ratatoullie**
- 9. Filet z ryby maślanej podany na zapiekanych szparagach**
- 10. Kotleciki wieprzowe nadziewane wędzonym bekonem i musem z zielonych warzyw**
- 11. Szaszłyki drobiowe w zalewie szafranowo-miodowej**
- 12. Roladki z sandacza w pomarańczowym sosie**
- 13. Pierś z kurczaka w imbirze z duszoną cykorią**
- 14. Plastry Pieczonego indyka z kasztanami z duszonym selerem naciowym z kurkami**
- 15. Skrzydelka wywijane w sosie borowikowym**
- 16. Lasagne bolognese**
- 17. Lasagne ze szpinakiem**
- 18. Sola cytrynowa obłożona sezamowymi wiórkami**



- 19. Spaghetti Pomodoro**
- 20. Bakłażan faszerowany warzywami**
- 21. Mix pierogów z okrasą**
- 22. Makaron Penne w sosie pesto**
- 23. Szparagi zapiekane z pomidorami i serem mozzarella w sosie serowo-szpinakowym**
- 24. Skrzydelka wywijane w sosie barbecue**
- 25. Makaron w sosie Blue Cheese**





Bankietowy Bufet Naleśnikowy

- 1. Naleśniki na ostro z warzywami**
warzywa marynowane w ostrym sosie barbecue
(papryka –trzy rodzaje, pomidor, cukinia, cebula, kapary)
- 2. Naleśniki z mięsem**
(pieczone kawałki kurczaka , marynowane w oliwie ziołowo-
czosnkowej, wymieszane z papryką słodka i serem)
- 3. Naleśniki z żółtym serem cheddar z dodatkiem pieczarek i
czerwonej cebuli duszonej w winie**
- 4. Naleśniki z białym serem i jagodami**
(ser biały wymieszany z jagodami , zalewa śmietanowa)
- 5. Naleśniki na słodko z owocami**
(brzoskwinie w syropie czekoladowym z dodatkiem bitej
śmietany)

**Na bufecie możliwe również zamówienie naleśników wg.
własnego gustu smakowego -do wyboru wiele syropów i dodatków
owocowych .**



Dodatki

Ziemniaki w wody
Ziołowe puree ziemniaczane
Ziemniaki w mundurkach
Talarki ziemniaczane
Ziemniaki rosti
Dziki ryż
Kasza perłowa
Kus Kus

Piklowane warzywa i owoce
Ogórki kiszzone
Warzywa świeże
Smalec wiejski
Masło
Sosy

Warzywa z wody
Brukselka z bekonem
Szpinak z omasta czosnkową
Marchewka z groszkiem
Kapusta zasmażana

.....i wiele innych według Państwa

**Powyższa oferta stanowi tylko nie wielka cześć naszych
obszernych możliwości kulinarnych.
Przygotowujemy również bufety tematyczne w zależności od
imprezy np. : bufet włoski , meksykański , rosyjski ,
bufety dla najmłodszych , bufety wegetariańskie itp.**