



Przekąski konferencyjne Przykładowy wybór menu

- **Tartinki bankietowe :**

- z pastą jajeczną, papryką czerwoną i szczypiorkiem
- z serem żółtym i chrupiącym bekonem
- z jajkiem, pomidorem, papryką i pietruszką
- z serem białym na ostro i ziołami
- z szynką babuni, pieczarką i korniszonem
- z pastą jajeczną i szczypiorkiem
- z awokado, mozzarellą i bazylią
- Blue Chesse & camembert ze śliwką marynowaną i żurawiną
- z ementalerem, korniszonem i papryką konserwową
- z twarożkiem po prowansalsku
- z jajkiem i kawiolem, czarnym lub czerwonym
- z łososiem wędzonym i częstką cytryny w pieprzu zielonym
- Blue Chesse & camembert z orzechem włoskim i winogronem
- z salami i oliwką, kaparem i papryką
- z rulonikami szynki i sera
- z rostbefem pieczonym i sosem tatarskim
- z indykiem wędzonym i śliwką marynowaną
- ze schabem pieczonym i sosem chrzanowym
- z salami, oliwką i piklami
- z szynką pieczoną, grzybkami leśnymi i ogórkiem konserwowym

- **Patera krakersów przekąskowych**

- Z mascarpone, chili i zieloną oliwką
- z mascarpone, czosnkiem i czarną oliwką
- z mascarpone i czarnym pieprzem świeżo mielonym
- z musem łososiowym i kaparami
- z pastą z serka Tosca i szczypiorkiem



- **Koreczki koktajlowe z**

- *kabanosem*
- *mozarellą , pomidorem i bazylią*
- *serem żółtym i ogórkiem*
- *salami i oliwką*
- *pieczoną śliwką i bekonem*
- *z krewetkami*
- *serowo- owocowe*
- *z szynką i kaparami*

- **Łódki z cykorii faszerowane sałatkami**

- *Wiejską*
- *Nicejską*
- *Jarzynową*
- *Chińską*
- *Caprese*
- *Góralską*
- *Burgundzką*