

CATERING FIRMOWY

Propozycja Menu Lunchowego nr 1:

Zupy:

- Krem ziemniaczany / puder z boczku wędzonego / groszek ptysiowy
- Bulion warzywny / pulpeciki z indyka / domowe kluseczki
- Krem brokułowy / oliwa chili / grzanki serowe 🌱

Dania główne:

- Filet z kurczaka / chrupiące panko / sos słodko-kwaśny
- Pieczony schab / warzywne ratatouille / natka pietruszki
- Filet z dorsza / beszamel / limonka
- Placuszek z czerwonej fasoli / marchewka / dymka / sos paprykowy 🌱 VEGAN

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem
- Prażona kasza gryczana
- Ryż basmati

Salatki / surówki:

- Mix sałat / cytrusowy sos vinegrette
- Pieczone buraki / pestki słonecznika / dresing balsamiczny
- Colesław

Deser w postaci finger food:

- Waniliowa panna cotta z musem malinowym
- Sernik z mascarpone ze słonym karmelem

🌱 - dania wegetariańskie

🌱 VEGAN - dania wegańskie




CATERING FIRMOWY

Propozycja Menu Lunchowego nr 2:

Zupy:

- Minestrone / kluseczki grandine 🌱
- Bałkańska zupa czosnkowa / natka pietruszki / mini paluch drożdżowy 🌱
- Żurek / biała kielbasa / ziemniaki / boczek wędzony / mini bagietka

Dania główne:

- Indyk po tokańsku / szpinak / suszone pomidory
- Bitki wołowe / wytrawne Shiraz-Merlot / klarowane masło / rozmaryn
- Łosoś pieczony / cytrynowe aioli / koper włoski
- Gulasz z czerwonej soczewicy / bataty / orzechy nerkowca / kolendra 

Dodatki:

- Ziemniaczane gratin
- Pieczone ćwiartki ziemniaków
- Gnocchi
- Kasza pęczak

Sałatki / surówki:

- Grecka
- Szwedzka
- Rukola / suszony pomidor / pestki słonecznika / ser pleśniowy / oliwa

Deser w postaci finger food:

- Waniliowa panna cotta z musem malinowym
- Tiramisu
- Sernik z mascarpone ze słonym karmelem

