

Koktajle i poczęstunki

Wykwintne i apetyczne przekąski zaskakujące dekoracją i kompozycjami smaków, z pewnością uświetnią spotkanie promocyjne lub firmowe

Menu koktajlowe:

Tartinki: *do wyboru na pieczywie białym, ciemnym lub grzankach*

z łososiem kaparami i plasterkiem cytryny

z polędwicą wędzoną pomidorkiem schery

z szynką czarną oliwką i koprem

z salami zielonymi oliwkami i papryką

z serem camembert i orzechami

z pastą jajeczną i Świerzym ogórkiem

Tartoletki z ciasta kruchego:

Z pastą pieczarkową,

z pastą serową z nowalijkami,

z pastą z makreli wędzonej

szaszłyki bankietowe:

koreczki serowe z winogronami

camembert z kabanosami i sałatą

mini mocarella z pomidorkami schery

zawijany ser królewski z kiełkami i oliwkami

Przekąski finger food's

Bakłażan zawijany z serem kozim

Bakłażan zawijany z szynką parmeńską i fetą

Pasztet z gęsi z gęstą żurawiną na cykorii

Jaja z anhovis i częstką cytryny

Wieżyczka z mozarelli i pomidorów z sosem pesto

Schab rolowany z musem chrzanowym

Schab nadziewany śliwkami i morelami na ciemnym pieczywie
Melon miodowy zawijany w szynce parmeńskiej

Faszerowane pomidorki sałatką karbową

Carpaccio z łososia z kaparami i różyczką z sałaty

Bufet gorący:

Quesadillas z kurczakiem i kukurydzą

Quesadillas z wegetariańskie z warzywami i serem

Quiche na sposób boloński z mięsem drobiowym

Quiche ze szpinakiem i pomidorami suszonymi

Quiche z serem brie oliwkami i kurczakiem

Vol au vents z borowikami i serem

Vol au vents pomidorkami comcase i bazylią

Tortilla mini z mięsem i papryką

Zawijane morele w bekonie

Łosoś na szpadce z gruszką marynowaną

Krewetki z pomidorkami schery i rozmarynem

Słodkości:

Wybór ciasteczek koktajlowych

Galanteria cukiernicza w papilotach

Muffiny czekoladowe, jogurtowe, z owocami

Mini szaszłyki owocowe