



Menu

Łukasz Jędrzejewski
Garden Party Catering
tel. 602 600 522
e-mail: gardenparty@gazeta.pl

Danie główne

Zupa borowikowa z makaronem domowym (porcja 350ml)

Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami w sosie rozmarynowym

Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie kurkowym

Surówka ze świeżych warzyw z miodowym vinegar

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Przekąski zimne

Półmisek mięs pieczystych

(wyroby własne: schab, boczek, karkówka, szynka, indyk)

Deska serów gatunkowych z orzechami i winogronami

Roladki z serem i szpinakiem posypane parmezanem i płatkami migdała

Tatar z łososia na liściach cykorii z limoną

Kulki melona zawijane w szynkę parmeńską

Salatka szopska z serem feta i oliwkami

Salatka hawajska z kurczakiem, ananasem i suszoną śliwką

Salatka włoska z makaronem, serem i szynką

Warzywa grillowane zapiekane z kozim serem i syropem balsamico

Płatki z indyka w sosie tuńczykowym i kaparami gruszkowymi

Mozzarella z pomidorami w sosie pesto z listkiem świeżej bazylii

Świeże warzywa z dipem czosnkowym

Śliwka i morela zawijana w bekonie z musztardą dijon podawana na ciepło

Półmisek owoców



Dodatki

Pieczywo mieszane

Masła smakowe

Słodkości

Szarlotka z bitą śmietaną i cynamonem

Sernik królewski z kruszonką

Cena menu: 94,00 zł brutto za osobę

(W cenę wliczona jest pełna zastawa stołowa, obrusy oraz dekoracje)

Obsługa kelnerska: 30zł/h

Tort: 45zł/kg

Wypożyczenie ław z ławkami: 60zł
(komplet 8-osobowy)

Wypożyczenie namiotu: 400zł
(wymiary: 300 x 900cm)

