



# *Menu*

Łukasz Jędrzejewski  
Garden Party Catering  
tel. 602 600 522  
e-mail: [gardenparty@gazeta.pl](mailto:gardenparty@gazeta.pl)

## **Danie główne**

**Krem z brokułów podawany z grzankami (porcja 350ml)**

**Pierś z kurczaka nadziewana liśćmi szpinaku w sosie parmezanowym**

**Schab pieczony nadziewany śliwkami i morelami w sosie myśliwskim**

**Surówka ze świeżych warzyw z miodowym vinegar**

**Ziemniaki puree**

## **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**

**Kulki melona zawijane w szynkę parmeńską**

**Salatka szopska z serem feta i oliwkami**

**Salatka hawajska z kurczakiem, ananasem i suszoną śliwką**

**Płatki z indyka w sosie tuńczykowym i kaparami gruszkowymi**

**Mozzarella z pomidorami w sosie pesto z listkiem świeżej bazylii**

**Świeże warzywa z dipem czosnkowym**

**Półmisek owoców**

## **Dodatki**

**Pieczywo mieszane**

**Masła smakowe**



## **Słodkości**

**Szarlotka z bitą śmietaną i cynamonem**

**Cena menu: 72 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)

