

Menu Balu Karnawalowego

Bankiet dla 150 osób

Napoje:

Soki owocowe - 500 ml/os
Woda mineralna gazowana i niegazowana - 500 ml/os
Herbata i kawa (bez ograniczeń)
Mleczko, cukier, cytryna

Przekąski:

Deski serów żółtych i pleśniowych - 80 gr/os
Wędliny mieszane - 80 gr/os
Mięsa pieczone, rolady, galantyny mięsne i pasztety - 120 gr/os
Sałata Grecka - 80 gr/os
Sałata Królewska (z kukurydzą, ananasek i selerem marynowanym) - 80 gr/os
Sałata Włoska z makaronem i warzywami - 80 gr/os
Ogóreczki nadziewane twarogiem i łososiem - 2 szt/os
Koreczki z mozzarelli i pomidorków koktajlowych - 2 szt/os
Pieczywo
Ciasteczka deserowe - 80 gr/os
Ciasto pieczone (śliwkowe i czekoladowe) - po 2 porcje na osobę
Babeczki z owocami - 1 szt/os

Dania na ciepło:

Ziemniaki opiekane
Paluszki drobiowe panierowane w sezamie
Schab w sosie koniakowo-pieczeniowym
Penne w sosie z podgrzybkami
Surówka z pekińskiej i surówka z marchewki i jabłka

Alkohol:

Wódka 0,5L - 60 butelek, Sobieski

Zapewniamy 5 osób do sprzątnięcia i obsługi, niezbędną zastawę i aranżację bufetu.
Stoły mogą być okrągłe, obrus biały, narzuty granat oraz świece na stołach.