



## CATERING SYLWESTROWY

### ZAKĄSKI – FINGERFOOD

1. Tortilla z szynką, miksem sałat i warzywami 20szt. / 50 zł
2. Naleśniki pomidorowe z kurczakiem, mozzarellą i rukolą 20szt. / 50 zł
3. Naleśniki szpinakowe ze szpinakiem i serem feta 20szt. / 50 zł
4. Koperta z ciasta francuskiego z pieczarkami 20 szt. / 40 zł
5. Rogaliki drożdżowe z mozzarellą i ziołami 20szt. / 40 zł
6. Polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce z sosem czosnkowym 20p. / 60 zł
7. Polędwiczki z kurczaka w sezamie z sosem chilli 20szt. / 60 zł
8. Mini kofty wieprzowe z sosem jogurtowo-miętowym 20szt. / 60 zł
9. Cukinia faszerowana twarogiem, serem feta i suszonymi pomidorami 20 szt./ 50 zł
10. Grzanki 20 szt. / 50 zł
- a) z gruszką, śliwką i serem lazur 10 szt.+b)Grzanki z pesto, szynką crudo 10 szt.
11. Roladka drobiowa z brzoskwinią na bagietkce z pesto 20szt. / 60 zł
12. Kanapeczki bankietowe 20 szt. / 50 zł: a) z salami napoli i rukolą 10 szt. + b) z camembertem i winogronem 10szt.
13. Placki cukiniowo-marchewkowe z wędzonym łososiem 20szt. / 60 zł
14. Śledzie tradycyjne w oleju z grubo-mielonym pieprzem 500g / 30 zł

### SALATKI – 600 ml – 25 zł

1. Sałatka makaronowa z szynką, serem gouda skropiona oliwą pomidorową
2. Sałatka ze szpinakiem baby, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą skropiona oliwą pomidorową
3. Sałatka z grillowanymi plastrami boczku i pomidorkami cherry z dressingiem ziołowym

### ZUPY – 900 ml – 25 zł

1. Żurek staropolski
2. Krem kalafiorowo-serowy
3. Krem z pomidorów pelati

