

OFERTA BANKIETOWA

Ekskluzywny Bufet Finger Food

Z przyjemnością prezentujemy dedykowaną kartę przekąsek bankietowych typu Finger Food przygotowaną dla Starych Murów. Nasze kompozycje łączą wykwintne smaki z nowoczesną i lekką formą podania, idealną na prestiżowe przyjęcia, koktajle oraz spotkania biznesowe.

Cena za sztukę: 14 PLN brutto

Minimalna ilość zamówienia jednego rodzaju: 10 sztuk

NA SŁONO / SAVORY OPTIONS

Poładwiczka wieprzowa / Suska Sechłońska / Popcorn z kaszy gryczanej

PORK TENDERLOIN / SMOKED DRIED PLUM (SUSKA SECHŁOŃSKA) / BUCKWHEAT POPCORN

Kaczka / Puree z gruszki i pietruszki / Jeżyna

DUCK / PEAR AND PARSLEY ROOT PUREE / BLACKBERRY

Roladka naleśnikowa / Prosciutto crudo / Szpinak / Ricotta / Orzeszki pinii

CRÊPE ROULADE / PROSCIUTTO CRUDO / SPINACH / RICOTTA / PINE NUTS

Dorsz / Pieczony ziemniak / Fenkuł / Emulsja pietruszkowa

COD / ROASTED POTATO / FENNEL / PARSLEY EMULSION

Halibut / Papier ryżowy / Ogórek / Mango / Prażony sezam

HALIBUT / RICE PAPER / CUCUMBER / MANGO / TOASTED SESAME

Łosoś wędzony / Philadelphia / Ogórek / Koperek

SMOKED SALMON / PHILADELPHIA CREAM CHEESE / CUCUMBER / DILL

Pstrąg wędzony / Pumpernikiel / Puree z groszku i mięty / Chips fioletowy

SMOKED TROUT / PUMPERNICKEL / PEA AND MINT PUREE / PURPLE POTATO CRISP

Pieczony schab / Chrzan / Kapar / Pomidor suszony

ROAST PORK LOIN / HORSERADISH / CAPER / SUN-DRIED TOMATO

Grillowana pierś z kurczaka / Kasza pęczak / Borowik / Groszek zielony

GRILLED CHICKEN BREAST / PEARL BARLEY / PORCINI MUSHROOM / GREEN PEAS

Rostbef marynowany / Koper włoski / Cebulka / Chips z jarmużu

MARINATED ROAST BEEF / FENNEL / ONION / KALE CHIPS

Kurczak / Grillowany bakłażan / Salsa pomidorowo-bazyliowa

CHICKEN / GRILLED EGGPLANT / TOMATO AND BASIL SALSA

Krewetka / Panko / Sos słodko-kwaśny

SHRIMP / PANKO / SWEET AND SOUR SAUCE

Tatar z łososia / Awokado / Sezam / Papryka / Szczypiorek

SALMON TARTARE / AVOCADO / SESAME / BELL PEPPER / CHIVES

Łosoś wędzony / Kremowy twaróg / Szpinak

SMOKED SALMON / CREAMY COTTAGE CHEESE / SPINACH

WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

Hummus / Warzywa / Grissini

HUMMUS / VEGETABLES / GRISSINI

Tatar z bakłażana / Pomidor suszony / Topinambur / Oliwka

EGGPLANT TARTARE / SUN-DRIED TOMATO / JERUSALEM ARTICHOKE / OLIVE

Salaty / Mango / Awokado / Granat / Słonecznik / Winegret

MIXED GREENS / MANGO / AVOCADO / POMEGRANATE / SUNFLOWER SEEDS / VINAIGRETTE

Risotto szafranowe / Parmezan / Gremolata

SAFFRON RISOTTO / PARMESAN / GREMOLATA

Burak / Kozi ser / Salsa gruszkowa / Orzeszki pinii

BEETROOT / GOAT CHEESE / PEAR SALSA / PINE NUTS

Pomidor / Mozzarella / Pesto bazyliowe

TOMATO / MOZZARELLA / BASIL PESTO

Roszponka / Nektarynka / Groszek / Rzodkiewka / Dressing miodowo-winny

LAMB'S LETTUCE / NECTARINE / GREEN PEAS / RADISH / HONEY-WINE DRESSING

NA SŁODKO / SWEET OPTIONS

Cream Brulle / Owoce

CRÈME BRÛLÉE / FRUITS

Panna Cotta / Kawior owocowy / Mus z mango

PANNA COTTA / FRUIT CAVIAR / MANGO MOUSSE

Owoce pod kruszonką

FRUIT CRUMBLE

Pavlova / Mascarpone / Truskawka

PAVLOVA / MASCARPONE / STRAWBERRY

Brownie / Karmel

BROWNIE / CARAMEL

Mus czekoladowy / Puder migdałowy

CHOCOLATE MOUSSE / ALMOND POWDER

Padding Chia / Mus z mango / Granat

CHIA PUDDING / MANGO MOUSSE / POMEGRANATE

Panna Cotta / Karmel / Prażone orzeszki

PANNA COTTA / CARAMEL / TOASTED NUTS

Prosimy o zgłaszanie ostatecznego wyboru pozycji menu na minimum 7 dni przed planowanym bankietem.

Stare Mury | Dział Organizacji Imprez i Bankietów

Zamówienia telefoniczne:

12 421 38 98