

MENIU TIP BUFET SUEDEZ 2021

MENIU TIP BUFET VARIANTA I 45 euro/pers+tva5%

GUSTARI

1. Canape-uri cu brie si dulceata de nuci verzi
2. Terina de pui cu mozaic de legume
3. Bruschete cu rosii si bisuioc proaspat
4. Canape-uri cu piept de rata afumat si piure de mere
5. Rulouri din prosciutto crudo, mozzarella proaspata si rosii cherry
6. Tarte cu somon fume si smantana batuta cu lime si chives
7. Platou de branzeturi fine, miez de nuca si struguri albi
8. Mini vout au vent cu tartar de legume si qinoua

SALATE

1. Salata verde cu legume proaspete si vinegreta de balsamic
2. Salata caesar cu piept de lui si ansoa
3. Salata cu caracatita si papadoms crocant
4. Salata de ardei copti

PREPARTE CALDE

1. Piept de rata cu sos de vin rosu
2. File de somon cu sos de lime si unt semisarat
3. Muschiulet de porc cu sos de mustar
4. Cozi de creveti cu sos de unt si usturoi

GARNITURI

1. Cartofi taranesti cu usturoi copt si rozmarin proaspat
2. Legume grill cu reductie de otet balsamic
3. Orez salbatic cu parmezan si unt

Selectie de chifle albe si din faina integrala

DESERT

1. Desert Pana cotta cu sos caramel
2. Selectie de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
3. Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

MENIU TIP BUFET VARIANTA II 40 euro/pers+tva5%

GUSTARI

1. Tapenada de masline negre si parmezan
2. Mousse din spuma de branza si chives
3. Parfait din ficat de pui si dulceata de afine
4. Platau de mezeluri si castraveti murati
5. Bruschete cu dovlecei si cimbrisor
6. Frigarui cu rosii cherry, baby mozzarella boconcini si pesto proaspat de casa
7. Rulada de porc cu fistic

SALATE

1. Salata mediteraneană cu piept de pui si gorgonzola
2. Salata de sfecla cu spuma de hrean
3. Salata de andive ,iaurt si nierz de nuca caramelizat

PREPARTE CALDE

1. Piept de pui cu sos brun
2. File de cod pe plita cu sos de lamaie verde
3. Muschi de porc si sos spaniol

GARNITURI

1. Cartofi cremosi cu ceapa verde
2. Risotto cu ciuperci salbatice
3. Legume fondante cu unt

Selectie de chifle albe si din faina integrala

DESERT

1. Desert Pana cotta cu sos caramel
2. Selectie de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
3. Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

MENIU TIP BUFET VARIANTA III 35 euro/pers+tva5%

GUSTARI

1. Mousse din branza de capra si brunoiz de sfecla coapta
2. Canape-uri cu duxelle de ciuperci si ou de prepelita
3. Mini quiche lorain
4. Rulouri cu cascaval si struguri negrii
5. Pachetele de primavara din legume si sos sweet chilly
6. Crostini cu spuma de avocado ,muguri de pin si limeta

SALATE

1. Salata de sfecla coapta ,telemea de capra si miez de nuca
2. Mix de salata verde si vinegreta de lamaie
3. Salata mexicana cu ton si porumb dulce

PREPARTE CALDE

1. Piept de pui cu sos de lamaie
2. Muschi file de porc si sos de mustar dijon
3. Fileu salau de nil cu sos de lemon grass

GARNITURI

1. Legume sotate
2. Cartofi wedges la cuptor cu boia dulce si cimbrisor
3. Risotto cu broccoli

Selectie de chifle albe si din faina integrala

DESERT DESERT

1. Desert Pana cotta cu sos caramel
2. Selectie de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
3. Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

Servicii incluse in pretul meniului:

- ospatari (numar limitat, 1 ospatar la 20 persoane)
- fete de masa si decoruri pentru bufet suedez in cazul in care servirea este de tip bufet suedez
- vesela: farfurii, pahare, tacamuri, servetele hartie
- transport
- logistica bucatarie mobila
- bucatari disponibili pe toata perioada evenimentului