



CATERING
Mopde Gessler

Lunch



Propozycje menu

Menu 1

Przekąski zimne

Roladki z kurczaka ze świeżym szpinakiem i pomidorami, podane z dipem bazyliowym

Selekcja wędlin polskich i mięs pieczonych

Carpaccio z karczochów pod pomarańczową wędzoną kołderką z łososia

Inslata Caprese; mozzarella, pomidory, świeża bazylia

Cesarskie danie; białe Carpaccio z piersi pieczonego na maśle kurczaka podane na sałacie rzymskiej

Dani ciepłe

Pierś kurczaka w kremowym sosie z musztardy Dijon

Polędwiczka wieprzowa w sosie myśliwskim

Ziemniaki tłuczone z oliwą truflową

Warzywa grillowane z czosnkiem z dodatkiem mięty

Deser

Cynamonowy paj jabłkowy z włoską bezą

Kwadrat cytrynowy na biszkopcie

Świeżo krojone owoce w słupkach

Napoje

Kawa

Herbata

Soki: pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczką

Woda mineralna niegazowana

Menu 2

Przekąski zimne

*Salata Verde; z pieczonym kozim serem, świeżym szpinakiem, kruchym avokado,
prażonym czosnkiem i koroną z parmezanu*

*Salatka Szwajcarska; z serem gruyere we wstążki i szynką w paski, z winegretem z
musztardy Dijon*

*Salatka leśna; mix salat z lososiem wędzonym, grillowanym boczkiem otulone sosem z
leśnych grzybów*

Dani ciepłe

Papryka faszerowana młodą jagnięciną z jabłkiem, miętą i cynamonem

Sola solo z sosem szafranowym

Penne z suszonymi pomidorami, szpinakiem i świeżymi ziołami

Kopytka zasmażane z cebulką

Warzywa gotowane na parze z maselkiem czosnkowym i migdałami

Deser

Tradycyjny sernik w polewie czekoladowej

Tort tirra pełny kawy, śmietany wiejskiej i toffee

Mini musy (owocowy, waniliowy, czekoladowy)

Świeżo krojone owoce w słupkach

Napoje

Kawa

Herbata

Soki: pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Woda mineralna niegazowana