

BUFETY TEMATYCZNE

Bufet Włoski

89 PLN + 7% VAT/os. (Do ceny końcowej doliczamy 10% za obsługę cateringu).

Dania gorące

- Lasagne bolognese
- Bakłażany pieczone w sosie pomidorowym z mozzarellą

Zupa

- Krem z białej fasoli aromatyzowany rozmarynem i parmezanem

Bufet zimny

- Carpaccio wołowe podane z sosem pesto, parmezanem i świeżą rukolą
- Crostini z musem z wątróbek drobiowych i pieczarek
- Vitello tonnato freddo – filet cielęcy z sosem tuńczyka i kaparami

- Prosciutto z melonem podane z truskawkową salsą
- Mini pizze podane z salami, anchois, pieczarkami itp.
- Sardynki marynowane w białym winie i rodzynkami
- Świeże figi podane z czosnkową salami

Salaty

- Insalata Caprese
- Sałatka z makaronu penne i owoców morza z limonkowym sosem vinaigrette

Deser

- Cantuccini – migdałowe kruche ciasteczka
- Mini tarty cytrynowe z bezą
- Tiramisu

