

VIP EVENTS

CATERING



Oferta Świąteczna

Propozycja Menu Świątecznego (bufet)

Zupa 1 do wyboru - 250ml/os

- Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kiszoną kapustą i leśnymi grzybami
- Krem z borowików z oliwą pietruszkową
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z kalafiora z masłem truflowym

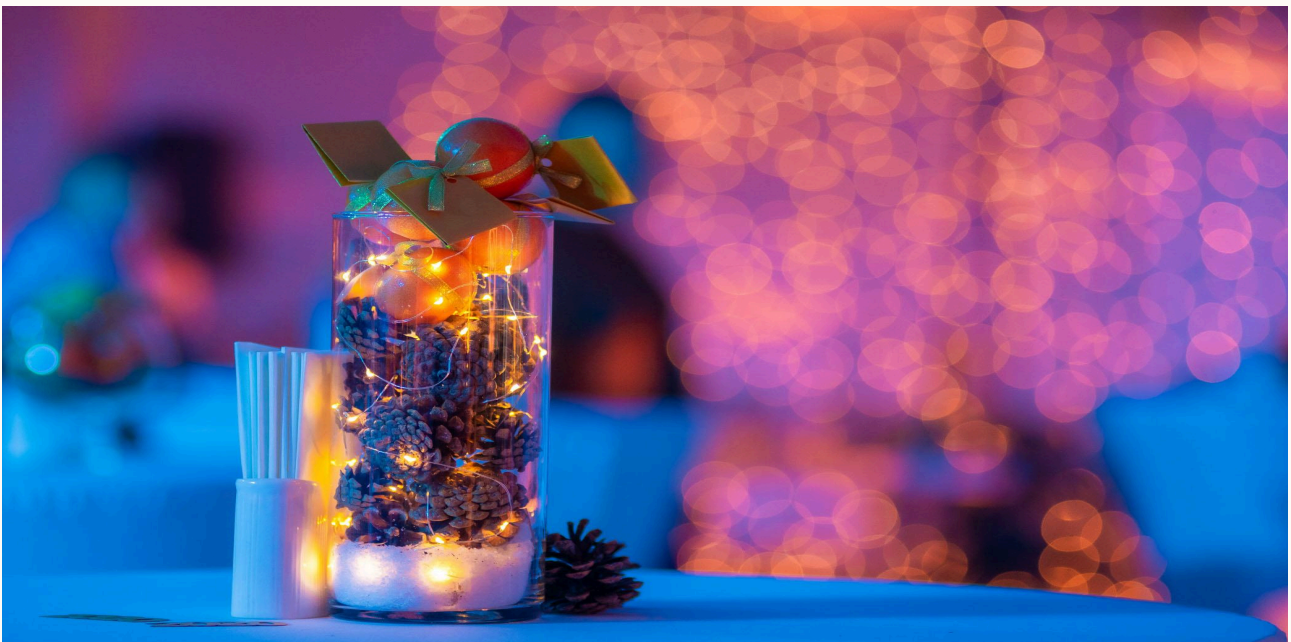
Danie główne: 250g/os

- Medaliony drobiowe w delikatnym sosie paprykowym z rozmarynem
- Medaliony cielęce z musem truflowym
- Karp smażony w panierce z masłem klarowanym
- Filet z dorsza pieczony z ziołami i cytrusami
- Roladki z łososia i cukinii w sosie z orzechów hamadari
- Pierogi:

z kapustą i grzybami/pierogi z cielęciną/ze szpinakiem/z zasmażanymi ziemniakami i karmelizowaną cebulką

Dodatki:

- puree ziemniaczane
- kopytka ziemniaczane z karmelizowaną cebulką
- ziemniaki opiekane w rustykalnym stylu
- kasza gryczaną z oliwą z oliwek
- zapiekanka Gratin z parmezanem
- buraczki zasmażane
- kapusta Wigilijna z suszoną śliwką
- warzywa z malinowym vinegrette
- mix sałat z sezonowymi warzywami i sosem miodowo-musztardowym



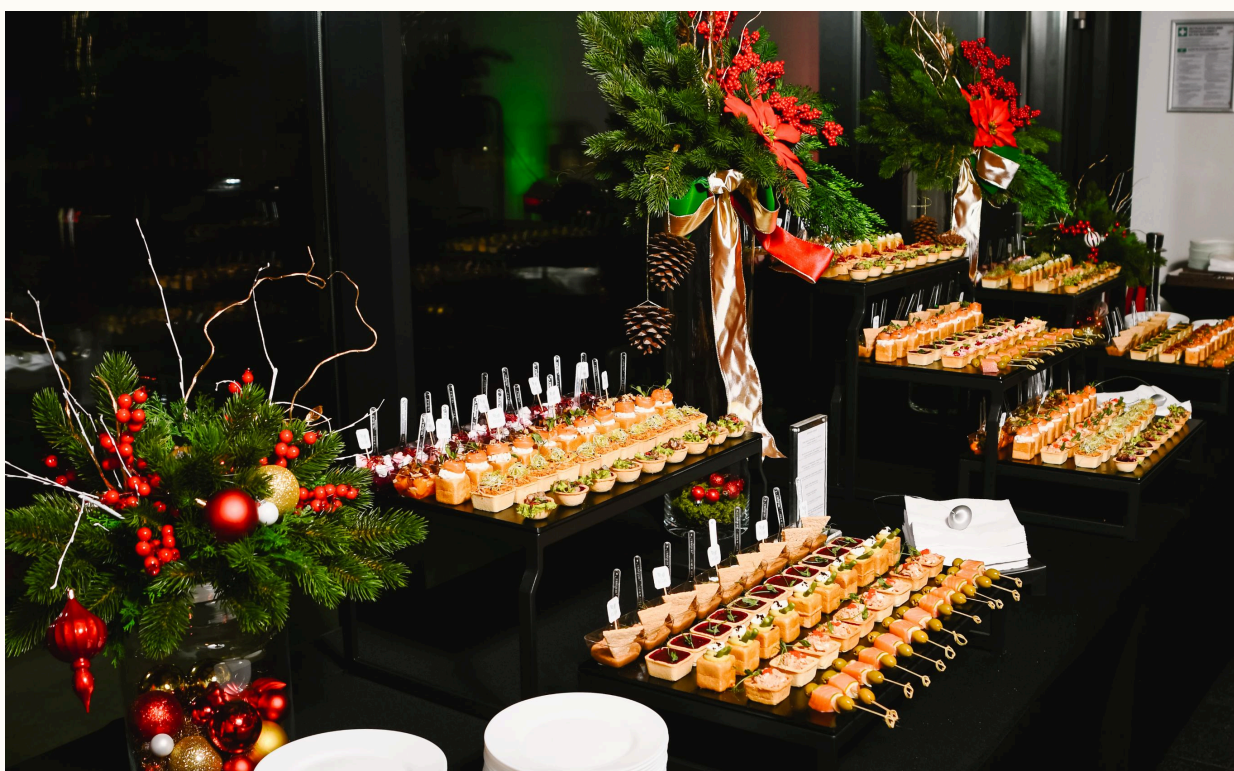
Świąteczne Finger Food

Wytrawne:

- Mini quiche lorraine z łososiem lub pieczarkami
- Mini-puff z pâté z wątróbki, musem jabłkowym, chia i czarną porzeczką
- Grzanka ze śledziem pod chrzanową pierzynką
- Mini slider z wędzonym łososiem atlantyckim, kremowym serkiem i suszonymi pomidorami
- Paszтет drobiowy z coulis porzeczkowym
- Paszтет z indyka z liofilizowaną cebulą
- Tiradito z filipińskiego tuńczyka z sosem spicy mayo
- Tartinka z sałatką jarzynową
- Mini puff z łososiem, kawioem Tobiko, kremowym serem, świeżym ogórkiem i truflą
- Figi karmelizowane w czerwonym winie z serem kozim na mini toście
- Pikantna basturma z serem kozim
- Tartaletka z sałatką z tuńczyka
- Szkocki łosoś Label Rouge z dressingiem sojowo-imbrowym
- Karmelizowany filet z kaczki z granatem i orzechami pinio
- Tapas z serem brie i żurawiną
- Pieczony burak z wegańską fetą, sosem z daktyli i smażonym sezamem | wege 🌱
- Kulka z czerwoną soczewicą, suszonymi pomidorami i słodko-kwaśnym sosem | wege 🌱
- Pasta z białej fasoli z dodatkiem trufl, rozmarynu, suszonych pomidorów i wegańskich krakersów | wege 🌱

Sałatki Świąteczne :

- Carpaccio z karmelizowanej gruszki na rukoli z orzechami włoskimi i serem
- Sałatka z pieczonych warzyw korzeniowych z granatem i rukolą
- Świąteczna sałatka z burakiem i pomarańczą
- Mix sałat z łososiem, awokado, świeżym ogórkiem i sosem miodowo-musztardowym



Świąteczne Finger Food

Słodkie:

- Brownie z mlecznej czekolady i żurawiną
- Mini serniczki z białą czekoladą i liofilizowaną truskawką
- Mini jabłeczki z cynamonem
- Kutia z bakaliami i miodem
- Bajaderki w kokosowej obsybcie
- Sernikowo pomarańczowy mus z sosem malinowym
- Czekoladowa tartaletka z pieczonym kremem czekoladowym i orzechami laskowym
- Mini puff z kremem budyniowym, curdem pomarańczowym i konfiturą z mango
- Tartaletka czekoladowa z coulis wiśniowym i kremowym serkiem
- Mini brownie

Ciasta:

- Kajmakowo gruszkowe na orkisz
- Tort clodo waniliowy mus z dodatkiem alkoholu, na chrupiącym spodzie migdałowo- orzechowym, obłany polewą z białej czekolady
- Ciasto czekoladowe ze śliwką i rumem, w polewie mokka
- Tradycyjny piernik z polewą czekoladową
- Fantazja z niebieskim makiem i bakaliami
- Miodownik
- Sernik



+48 579 774 482
info@vipeventscatering.pl
NIP 113 310 6100

VIP EVENTS
CATERING