

Catering przygotowuje dla Państwa restauracja:

*Mariańska 1*

FOOD & WINE

## MENU CATERINGOWE NR 1 - SERWOWANE

**99 PLN / OSOBA**

### **ZUPA DO WYBORU:**

Krem białych warzyw / sałatka z jabłka / tymianek  
Krem pomidorowy / pesto bazyliowe / tarty parmezan

### **DESER:**

Sernik z białej czekolady / truskawka

### **DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:**

Dorsz pieczony z okrasą ziołową / puree z pieczonych ziemniaków / mizeria z ogórka z creme fraiche / olej koperkowy

Duet pierś i udka z kurczaka / puree z batatów / pieczone brokuły

Risotto tymiankowo - cytrynowe / puree pieczony seler / piklowane cytryny

**\* NAPOJE: KAWA / HERBATA / WODA + 10 ZŁ ZA OSOBE**

## MENU CATERINGOWE NR 2 - SERWOWANE

**129 PLN / OSOBA**

### **PRZYSTAWKA DO WYBORU:**

Tatar wołowy / korniszon/ piklowane szalotki / szczypiorek / majonez z czarnym pieprzem  
Sałata rzymska / grzanki / sos z Anchois / parmezan  
Toskański krem pomidorowy / bazylia / grzanki  
Krem z białych warzyw / konfitura z jabłka / tymianek

**+ własne pieczywo / masło smakowe / hummus**

### **DESER:**

Sernik waniliowy / żel wiśniowy / tatar z truskawki i bazylii

### **DANIA GŁÓWNE DO WYBORU:**

Confitowane udko z kaczki / młode ziemniaki w emulsji maślanej / glazurowana młoda marchew w syropie anyżowym

Polędwiczki wieprzowe / pieczone bataty / brokuły z kruszonką parmezanową

Pieczony sandacz / puree z kalafiora / karmelizowany kalafior / szarpany bocznik

Dorsz pieczony z okrasą ziołową / puree z pieczonych ziemniaków / mizeria z ogórka z creme fraiche / olej koperkowy

Risotto tymiankowo - cytrynowe / puree pieczony seler / piklowane cytryny

**\* NAPOJE: KAWA / HERBATA / WODA + 10 ZŁ ZA OSOBE**