

M E N U O K O L I C Z N O Ś C I O W E
1 7 9 P L N / O S *

D A N I A F I N G E R F O O D
(M I Ę S N E)

Mini tortille

kurczak, świeże warzywa, serek ziołowy, sos teryjaki

Tarteletki

łosoś, mus avocado, jajko przepiórcze, kawior

Polędwiczki z kurczaka

w chrupiącej panierce z dipami smakowymi

Mini Burgery

wolno gotowana wieprzowina, sos bbq,

P Ó Ł M I S E K Z I M N Y

Schab rolowany

z musem jajeczno-chrzanowym pod delikatną galaretą

Lotki z kurczaka

w glazurze śliwkowej, dip aioli

Samosa (wege)

z sosem ayvar

D A N I A F I N G E R F O O D
(W E G E)

Roladki z cukinii

serek Philadelphia, pomidor koktajlowy

Tarteletki

mus z pieczonego buraka, kietki, marynowana dynia, prażone migdały

S A Ł A T K I

MONO PORCJE - 2 DO WYBORU

Sałatka Cezar

pierś z kurczaka, sałata, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos Cezar

Sałatka grecka

ser feta, oliwki, sałata, świeże warzywa

Sałatka orientalna

z makaronu sojowego, sos sweet chilli, pieczony kurczak, czarny sezam, kolendra

Libańska sałatka

z kaszy bulgur, świeże liście szpinaku, owoc granatu, ser feta, kolorowa papryka, czarnuszka, słonecznik prażony

Z U P Y

3 0 0 M L / P O R C J A - 1 D O W Y B O R U

Krem z białych warzyw
z chipsem z tortilli

Tajska
z kurczakiem i makaronem ryżowym

Krem z pieczonych pomidorów
z ziołową grzanką

Rosół z makaronem

Flaki wołowe

D A N I A G Ł Ó W N E

2 D O W Y B O R U , M I N . 1 0 P O R C J I

Rolada wieprzowa
w sosie myśliwskim

Filet z kurczaka
owijany plastrami bekonu, sos śmietanowy

Chrupiący Devolay
z piersi kurczaka

Bitki z szynki wieprzowej
w sosie grzybowym

D O D A T K I

Opiekane ziemniaki
Puree ziemniaczane
Kopytka
Kluski śląskie
Kuskus perłowy z warzywami

Mix sałat z sosem vinaigrette
Buraczki glazurowane
Bukiet surówek
Warzywa gotowane

D E S E R Y

Pudding chia z musem mango
(mono porcja)

Tarta cytrynowa z beżą

Panna Cotta
z herbaty matcha, smoczy owoc,
owoc granatu (mono porcja)

Ciasta domowe
mix

Dodatkowo :

Koszt obsługi 5h/1os - 500 pln*
Koszt zastawy 1os - 10 pln*
Nakrycie stołu koktajlowego 80 cm - 50 pln*
Nakrycie stołu bufetowego 76/180 - 50 pln*

Obsługa podgrzewaczy (paliwo) 1 szt - 80 pln*
Koszt transportu - uzależniony od odległości od
siedziby i ilości kursów.
*ceny netto, VAT 8%

tel. 518 597 865
biuro@globalchefs.pl
www.gc-catering.pl

