

Serwis Bufetowy

Na zimno (6 do wyboru / 1 osoba - 400g)

- Śledź holenderski w oleju z żurawiną i mandarynką
- Podwędzany Matjas z palonym porem i wiejską śmietaną
- Smalec królewski, olej rzepakowy tłoczony na zimno, oliwy smakowe
- Sałatka z pieczonego ziemniaka i młodego pora z majonezem z wody brzozonej
- Deska mięs sous-vide z pikantnymi owocowymi konfiturami
- Deska pasztetów (z kaczki z żurawiną, wieprzowy ze śliwką , drobiowy z tymiankiem)
- Deska swojska (kiełbasy, kaszanka, wędzone wędliny, pieczone mięso)
- Półmisek kolorowych past (humus kukurydziany, paprykowy i klasyczny) z pikłami
- Sałatka z malinowych pomidorów, ogórka, marynowanej cebulki i bazyliowego pesto
- Warzywa sezonowe blanszowane na oliwie z masłem podane ze świeżymi listkami
- Pieczywo mieszane, ogórek małosolny lub kiszony ćwikła, chrzan, pickle

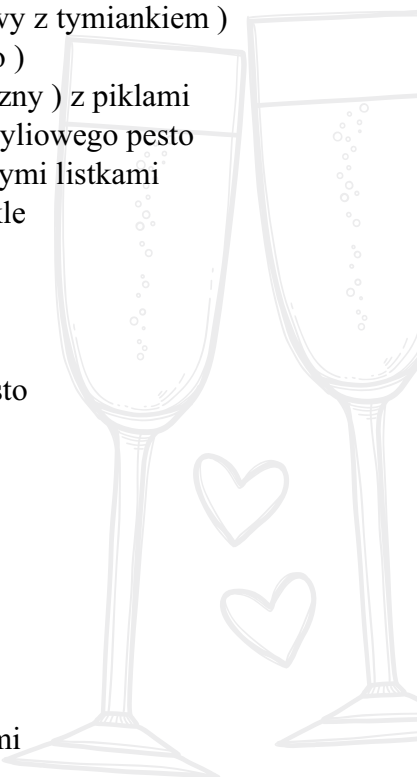
Na ciepło (5 do wyboru / 1 osoba - 400g)

- Zupa Vichyssoise z młodego ziemniaka i pora
- Włoska zupa z soczewicy, pieczonych warzyw, pomidorów pelati i pesto
- Zupa kurkowa na bulionie warzywnym z korzeniowymi warzywami
- Karkonoska sałaciara z sezonowymi warzywami, lekka letnia zupa

- Risotto z kurkami i serem Bursztyn
- Gołąbki z dziczyzną w sosie rozmarynowym
- Kotlety cielęce w kremowym tymiankowym sosie
- Wieprzowina sous-vide z warzywami w sosie Teryaki
- Makaron orientalny z warzywami, nasionami i ziołami
- Ziemniaczki ze złocistą skórką z grillowanymi sezonowymi warzywami

Desery / Bufet zimny (3 do wyboru / 1 osoba - 150g)

- Eton Mess deser bezowy a'la Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Płyty z kremem patissiere, malinami i pudrem
- Fondant czekoladowy z konfiturą śliwkową, pudrem i malinami
- Mus z belgijskiej czekolady ze słonym karmelem, kruszonką i owocami
- Bakława z chałwą, serkiem mascarpone i orzechami
- Crumble z jabłkami, gruszkami, truskawką i borówką
- Mix świeżych owoców filetowanych



Poprawiny / uroczyste menu / 2024r.

Napoje (serwis ciągły)

- Herbata różne smaki wraz z dodatkami cytryna, mleko, cukier, miód
- Kawa zaparzana w ekspresie ciśnieniowym
- Kawa zaparzana w ekspresie przelewowym

Lemoniady (1 osoba – 200ml)

- Lemoniada cytrynowa z miętą
- Lemoniada pomarańczowa z kardamonem
- Lemoniada arbuzowa z bazylią
- Lemoniada z zielonego ogórka z koperkiem
- Lemoniada z liści morwy
- Lemoniada żurawinowa
- Lemoniada wiśniowa z hibiskusem



Techniczne / Firma cateringowa zapewni

- ✓ Zastawę porcelanową, szklaną w tym do alkoholi mocnych, sztuce
- ✓ Bieliznę stołową – na stoły do konsumpcji i stoły pomocnicze
- ✓ Urządzenia służące do prawidłowego serwisu
- ✓ Obsługę cateringową / kelner, kucharz / czas serwisu uwzględniony w kalkulacji to 5 godz.
- ✓ Transport potraw i sprzętu

Kalkulacja usługi przygotowywana jest indywidualnie w oparciu o dane techniczne uwzględniające: Miejsce i czas świadczonej usługi, wybór sprzętu cateringowego i rodzaju wybranego menu.

Catering
Leonardo
catering & wine service

creative culinary technology