

Propozycja menu na spotkanie świąteczne w 2011r.

Dania gorące: (ok. 450g na osobę)

- Barszcz czerwony
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Świąteczna kapusta Wigilijna
- Dzwonki karpia w sosie pieczeniowym
- Dzwonki łososa w sosie cytrynowym
- Roladki z indyka z boczkiem i suszonymi pomidorami

Przekąski rybne/wegetariańskie: (ok. 150g na osobę)

- Karp po warszawsku (w galarecie)
- Różyczki z łososa wędzonego podane z kaparami i częstkami cytryn
- Ryba w sosie pomidorowym (po Grecku)
- Terina rybna z zielonym groszkiem i kaparami
- Śledź cztery smaki (z suszonymi pomidorami, z cebulką, jabłkiem, w oleju)
- Półmiski ryb wędzonych (połędwica z łososa, tuńczyk wędzony, halibut, węgorz, grenadier, dekoracje z krewetek smażonych)
- Kutia z limonkami

Deski mięs świątecznych: (100g na osobę)

- Schab faszerowany ziołowym twarożkiem w galarecie
- Marynowana pierś z indyka, z prażonymi migdałami i orzechami pini
- Rolada z indyka faszerowana zielonym groszkiem i czerwoną papryką
- Rolowany boczek w aromatycznych ziołach z czosnkiem
- Karkówka marynowana w gryczanym miodzie
- Pasztet z dziczyzny podany z żurawiną

Sałatki: (ok. 150g na osobę)

- Świąteczna sałatka jarzynowa z rolowaną szynką
- Sałatka Grecka z tradycyjnym sosem pesto
- Sałatka z szynką własnego wypieku, marynatami i chrupiącymi ziemniakami
- Sałatka śledziowa z serem Gouda
- Sałatka z tuńczykiem i piklami

Dodatki: (ok. 20g na osobę)

- Kosze pieczywa (mix)
- Masło smakowe (ziołowe, czosnkowe, paprykowe)
- Chrzan, ćwikła, sos tatarski, cytrynowy, Dijon

Deser: 90g na osobę

- Mix ciast świątecznych (piernik, sękacz, makowiec, rolady, sernik, szarlotka, baby drożdżowe)
- Domowe ciasteczka deserowe własnego wypieku



Napoje: bez limitu

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego MK Cafe Professional Expert
- Wybór herbat smakowych (cukier, mleko, cytryna, cukier)
- Kompot z suszonych owoców
- Soki owocowe, woda mineralna

Dodatkowo na życzenie:

- Kosze świąteczne rozdawane po przyjęciu przez hostessy (przeprane w śnieżynki)
- Grzane wino lub bezalkoholowy Glog z przyprawami
- Zespół grający kolędy (nagłośnienie do dyspozycji Prezesa Firmy przy rozpoczęciu)
- Dekoracje: choinka, oświetlenie typu par, dekoracje bufetów, świeczniki
- Carving (autorskie rzeźby w owocach)
- Obsługa: kelnerska, barmańska, hostessy, managerowie
- Stoły bufetowe, coctailowe, zastawa restauracyjna, podgrzewacze, sztucce VIP, ekspresy, warki
- Na życzenie pokaz kuchni japońskiej z elementami tradycyjnej - świątecznej kuchni polskiej

Pozdrawiam,
Piotr Zdybel

General Manager

POMIDORE - PROFESJONALNY CATERING
ACHIKOCHI - SUSHI EVENT
PODZAMEK - DOM WESELNY/KONFERENCJE

tel. kom. 504-957-020

amore@pomidore.pl

www.Pomidore.pl

www.Podzamek.pl

NIP: 922-252-93-90