



Wesele 2025/26

uroczysta kolacja serwowana:

czekadełko w stołach :

hummus paprykowy / tymianek / chleb rzemieślniczy

#

rosół z domowym makaronem

Lub

krem z pieczonej dyni / masło orzechowe / olej sezamowy

#

pierś kaczki sous vide 56 °C / ziemniak pieczony z tymiankiem / brzoskwinia
karmelizowana / sos pomarańczowy z czerwonym winem

Lub

ravioli z ricottą i szpinakiem / lekki sos pomidorowy / grana padano / młody szpinak

#

new york style - sernik mascarpone, biała czekolada - baileys / palona biała czekolada /
malina

bufet zimny:

kukurydziane nuggetsy z kurczaka cajun z dipem z wędzonej papryki i limonki
grillowana polenta z kozim serem / granat / chutney z czerwonej cebuli
kalafior pieczony / mango / glony Goma wakame

carpaccio wołowe / rukola / grana padano / pomarańcz
sycylijskie arancini z mozzarellą i pomarańczami / majonez verde
szarpane boczniki ostrygowate / chipsy guanciale / młody szpinak
dziki brokuł / wytrawna kruszonka / gremolata
wybór serów / grissini / chutney z czerwonej cebuli
sałata z mozzarellą i pomidorami, oliwa bazyliowa, prażone pestki słonecznika
sałata cezarska z kurczakiem / chrupiąca focaccia
kukurydziane tacos z szarpaną wieprzowiną / salsa Pico de gallo

bufet gorący:

krem borowikowy z oliwą lubczykową
tom kha z krewetkami i kurczakiem
kurczak tikka / polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym / łosoś pieczony w liściach
bananowca
stroganow wołowy / leczo z warzywami i cieciorą / zielone curry z tofu i słodkim
ziemniakiem
gnocchi ziemniaczane w sosie gorgonzola / Ryż pilau / ziemniaki gratin
fasolka szparagowa / warzywa grillowane w pesto / plastry cukinii w pomidorach

bufet słodki:

mango lassi z kardamonem i kwiatem granatu / panna cotta / sernik waniliowy / krem
brulee / brownie / śliwki w miodzie pitnym z chałwą



KILO / GRAM

————— Catering by FoodDeMar —————

