

Menu eventowe

Propozycja za 125 pln/os

Wersja I /dania gorące w podgrzewaczach/

Drink powitalny : Prosecco

Na początek serwowane przez kucharzy :

- ❖ Szynka pieczona w całości z ziemniakami aromatyzowanymi tymiankiem z sezonowymi warzywami korzennymi
- ❖ Łosoś w całości marynowany w cytrusach z owocami, sałatami, grzankami i krewetkami

Zimne przekąski :

- ❖ Wędzony łosoś z musem z suszonych pomidorów i świeżego ogórka
- ❖ Tartaletki z fetą i oliwkami I żelką limonkową
- ❖ Mięsa pieczone oraz pasztety własnego wyrobu
- ❖ Talerz serów z owocami, bakaliami I słodką konfiturą V
- ❖ Vol-au-vent z musem z wątróbki i pianą jeżynową
- ❖ Liście świeżych sałat z szarpaną wołowiną, pomidorem, cebulą białą i czerwoną, fasolą czerwoną, kolendrą i z dipem cytrynowym (lekko pikantnym)
- ❖ Grzanki z pieczoną papryką i anchois
- ❖ Dorsz po kaszubsku
- ❖ Marynaty / grzybki ogórki , papryka/
- ❖ Kompozycja świeżego pieczywa

Zupa:

- ❖ Krem z pomidorów i pieczonej papryki na serze z pesto V

Bufet gorący:

- ❖ Pieczona szynka w szafranie z sosem żurawinowym



- ❖ Filet z dorsza marynowany w pesto w cieście francuskim

Dodatki do dań

- ❖ Zapiekane puree ziemniaczano-pietruszkowe V
- ❖ Biały I dziki ryż smażony z groszkiem V
- ❖ Liście świeżych sałat z vinegrette klasycznym/czosnkowym/miodowo-pomarańczowym V

Bufet słodki

Babeczki z musami i świeżymi owocami

Sernik warszawski z białą czekoladą

Muffinki na słodko z konfiturą owocową

Wersja II /dania gorące z rusztu /

Drink powitalny : Prosecco

Na początek serwowane przez kucharzy :

- ❖ Szyńka pieczona w całości z ziemniakami aromatyzowanymi tymiankiem z sezonowymi warzywami korzennymi
- ❖ Łosoś w całości marynowany w cytrusach z owocami, sałatami, grzankami i krewetkami

Zimne przekąski :

- ❖ Mięsa pieczone oraz pasztety własnego wyrobu
- ❖ Talerz serów z owocami, bakaliami I słodką konfiturą V
- ❖ Śledzie na galaretkę z czerwonej cebuli
- ❖ Świeże sezonowe warzywa z dipem serowym lub bazyliowym V
- ❖ Ryby wędzone z sosem cytrynowym oraz pieczonymi rozmarynowymi warzywami
- ❖ Pieczone szparagi w boczku z dipem z mango
- ❖ Mieszane sałaty z szarpaną wołowiną, pomidorem, cebulą białą i czerwona, fasolą czerwoną, kolendrą i z dipem cytrynowym (lekko pikantnym)



- ❖ Grillowane ogórki z serkiem fromage I kurczakiem
- ❖ Marynaty / grzybki ogórki , papryka/
- ❖ Kompozycja świeżego pieczywa

Zupa:

- ❖ Krem z pomidorów i pieczonej papryki na serze z pesto V

Bufet słodki :

- ❖ Domowa szarlotka
- ❖ Klasyczne browni
- ❖ Tarta cytrynowa z syropem z pomarańczy

Dania z rusztu / 2 porcje/os /:

- ❖ Olbrzymi szaszłyk przekładany warzywami I wieprzowiną
- ❖ Kiełbaski białe i wędzone
- ❖ Kurczak marynowana ala lemon chicken
- ❖ Dzwonek łososia z rusztu marynowanego w świeżym koperze
- ❖ Karkówka marynowana czosnkiem, rozmarynem
- ❖ Żeberka marynowane w coli I piwie
- ❖ Kofta jagnięca
- ❖ Cebula faszerowana kaszanką
- ❖ Ziemniaki marynowane w świeżych ziołach
- ❖ Grillowane warzywa V

Do dań z rusztu podamy sosy oraz pieczywo.

W każdej wersji do ceny należy doliczyć 10% za obsługę oraz 8%vat .

Minimalna liczba Gości dla powyższego menu to 35 osób.



W każdej wersji istnieje możliwość dodania przekąsek koktajlowych serwowanych przez kelnerów razem z drinkiem powitalnym 4szt/os w cenie 30pln.



River Club | 515 km Wisty, ul. Wybrzeże Gdańskie, Warszawa
tel. 501 555 211 | e-mail: piotr.wituszynski@riverclub.pl | www.riverclub.pl