



Anmark Catering z Pomysłem

Wzór oferty bankietowej

Zgodnie z najnowszymi trendami organizacji przyjęć i bankietów na świecie i w Europie proponujemy podzielić stoły bankietowe tematycznie związane z regionem Świata i działy z rodzajami potraw

- Kuchnia światowa*
- Kuchnia europejska z uwzględnieniem kuchni śródziemnomorskiej*
- Kuchnia Polska i słowiańska*
- Wybrane elementy kuchni regionalnej.*

Działy obejmują :

- 1. Zabaweczki kulinarne, zakąski, przystaweczki, kanapki, tartinki , galarety mięsne, drobiowe, rybne, wędliny, drób, przetwory rybne i salatk*
- 2. Desery, słodycze, owoce*
- 3. Dania gorące*
- 4. Napoje gorące*
- 5. Napoje zimne*
- 6. Napoje alkoholowe*

Aktualna moda bankietowa wymaga uwzględnienia w menu kulinarnym specjalów kuchni wegetariańskiej a na życzenie zamawiającego także kuchni wegańskiej.

Uwzględniając w/w trendy przedstawiam propozycję menu na wykwinny bankiet.

Przewidywany czas trwania przyjęcia 3 godziny.

Dział 1

Zabaweczki kulinarne, kanapki, tartinki, przystaweczki

Empanady

Empaadillas z drobiu z dodatkami,

Kulebiaczki

Pierozki pieczone po rosyjsku

Tartinki mandaryn z jajkiem przepiórczym

Babeczki z kurczakiem i sosem barbecue

Babeczki z nadzieniem serowym

Ozdobne krążki z łososiem i tuńczykiem

Owoce zapiekane w bekonie

Przysmak lukullusa

Kuchnia śródziemnomorska

Tapas hiszpańskie

Brunchetta

Crostini z aromatycznymi pastami
Szaszłyki z oliwek i warzyw
Mezedes- oliwki z serami
Bifteki – kuleczki z mielonego mięsa
Mini szaszłyki

Tartinki

Tartinki serowe
Tartinki z mięsami pieczonymi na ciemnym i jasnym pieczywie
Tartinki mandaryn z jajek przepiórczych i salami
Tartinki owocowe
Tartinki z kabanosami

Kanapeczki

Kanapki puszyste na ciemnym i białym pieczywie z wędliną,
Kanapki z pasztetami
Kanapki z serami
Kanapki z tuńczykiem
Kanapki z łososiem
Kanapki z jajkami
Kanapki z mięsami pieczonymi.

Wyroby w galarecie

Ozorki marynowane z owocami
Fileciki z pstrąga w maładze
Fileciki z sandacza po szlachecku
Patery mięs drobiowych, schabu w auszpiku naturalnym.
Tymbaliki wegetariańskie
Tymbaliki cielece
Prezentowane przez nas wyroby w galarecie porcjowane jednostkowo lub zalewane na paterach, zdobione warzywami i owocami stanowią ciekawą kompozycję stołu bankietowego.

Salatki

Salatka farmerska
Salatka awangarda
Salatka z ciecierzycy
Salatka pieczarkowa
Salatka węgierska
Salatka tuna
Salatka oliwer
Salatka cymes
Salatka coctajłowa szynkowa
Salatka z owoców morza
Salatka chińska z kurczaka
Salatka jarzynowa
Salatka śledziowa warstwowa
Salatka brokułowa z makaronem, szynką dojrzewającą i płatkami migdałów prażonych
Salatkę o wykwintnych smakach z międzynarodowych przepisów sztuki kulinarnej i własnych opracowań.

Proponujemy również wybór firmowych (własnych) wykonanych systemem tradycyjnym wędlin oraz wybrane elementy wędlin światowych

Szynką pieczoną, szynką marynowaną wędzona z golonką

Galantyna z kaczki, galantyna z kurczaka
Karczek pieczony, boczek pieczony, boczek faszerowany, kęsler z kością, porkęta
Schab szpikowany z czosnkiem
Pierś indyjska marynowana z salpikonem słoninowym
Salcesony regionalne
Kiełbasa wiejska, schaby faszerowane owocami
Carpaccio z kęslera
Chorizio,
Rotti
Jamon
Salami

Pasztety i sery

Pasztet staropolski klasyczny,
pasztet drobiowy,
pasztet cielęcy z pistacjami
Pasztet francuski z koniakiem,
pasztet myśliwski z łani
pasztet regionalny z króliką

Sery

Sery twarde, wędzone i pleśniowe w kompozycji z owocami i warzywami

Drób

Perliczki faszerowane po staropolsku 2 szt
Kaczka z farszem drobiową i nutką smaku pomarańczowego 2 szt
Indyk pieczony w całości faszerowany

Ryby i śledzie

Łosoś faszerowany na postumencie ryżowym z dekoracją firmową i rakami
Sandacz faszerowany po staropolsku
Jesiotr lub Szczupak faszerowany po żydowsku z teryną tuńczykową i warzywami
Unikalny tercet rybny w zalewach winno owocowych wg przepisów kuchni polskiej

- *Frykadęłki atlantyckie*
- *Zawijaniec staropolski*
- *Fileciki rybne*

Filet śledziowy podwawelski po szwedzku w oliwie z czerwoną cebulką
Ryba biała w sosie śródziemnomorskim
Filet śledziowy w cherry
Śledź korzenny z salpikonem owocowym
Fileciki anchois po hiszpańsku

Dział 2

Desery i słodczyce

Deser śródziemnomorski z serem ricotta i biszkoptami
Babeczki kruche z owocami i kremami
Tarty owocowe
Ciasta regionalne – sernik z owocami, jablecznik, rafaello, sernik wiedeński, deser karmelowy, biszkopt z galaretką
Drobne ciasteczka deserowe
Salatki owocowe – Wezuwiusz, Kleopatra, Sen zakonnicy
Deser Piękna Helena – owoce w auszpiakach
Owoce artystycznie ułożone na paterach w kompozycji z orzechami i warzywami

Dział 3

Dania gorące łącznie

Wybór drobnych pracochłonnych przystawek kulinarnych na gorąco

Kabaczetta cielęco- drobiowa

Plejskawica

Karczek pikantny w szlafroczku z bekonu na dywaniku kolorowych makaronów z sosem śródziemnomorskim

Gniazda jaskółcze ze schabu- danie kuchni regionalnej

Eskalopki z jelenia w sosie myśliwskim

Roladki z soli

Frykadelki z łososia

Fileciki z pstrąga w towarzystwie z faszerowanymi pieczarkami, kapustą pekińską i dekoracją warzyw

Surówka z modrej kapusty

Surówki z mieszanych sałat

Surówka wiosenna

Dział 4

Napoje gorące

Kawa ze śmietanką

Herbata z cytryną

Dział 5

Napoje zimne

Woda mineralna 0,20 l / os

Soki naturalne 0,30 l / os

Dział 6

Napoje alkoholowe

Wino 150 g / os

Pozostałe alkohole do uzgodnienia.