





Menu Bankietowe

Menu zasiadane

Przystawka

- Płatki pieczonej piersi gęsi z wiosennymi sałatami i pędami młodego groszku
- Marynowana okra z dressingiem tajskim z kolendra i imbirem 
- Palony bakłażan w miodzie z pastą na bazie fasoli białej i oleju sezamowego 
- Plastry łososia szkockiego z fenkułem, crème fraîche i oliwą koperkową
- Brisket pieczony podany z piklami i vinaigrette musztardowo-miodowym 

Zupa

- Bulion z bażanta z royalem, letnimi warzywami, lubczykiem i oliwą szczypiorkową
- Krem z selera z orzechami włoskimi i wędzoną oliwą 

Danie główne

- Halibut marynowany w polnych ziołach w sosie buerre blanc z komosą ryżową i sałatą rzymską z krwawnikiem
- Pieczony rostbef wołowy z truflowym demi, kolorowymi marchewkami, i kremowymi ziemniakami

Desery

- Sablé z cytrynowym musem zapieczonym pod puszystą bezą
- Karmelo banoffee, orzechy nerkowca w słonym karmelu
- Beza z mascarpone i konfiturą z owoców leśnych

 danie wegetariańskie

 danie wegańskie

 danie pikantne

Stwórz niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości.





PLANETA SMAKU
CATERING


Menu Bankietowe

Bufet





Przekąski

- Domowy paszтет z dzika ze słoniną i konfiturą porzeczkową
- Mus z koziego sera w pistacjach z różyczkami brokułów 
- Wegańskie wrapy sojowe z hummusem buraczanym 
100%
- Dorsz marynowany w imbirze i curry na glazurowanej botwinie
- Plastry piersi kurczaka w tymianku zawijane z suszonymi pomidorami i rukolą

Sałatki

- Liście cykorii podane z twarogiem i orzechami nerkowca 
- Sałatka z rukoli z dojrzewającą szynką parmeńską, parmezanem i vinaigrette malinowym

Dania gorące

- Zupa krem ze szparagów białych z chipsami z parmezanu i polnymi ziołami 
- Smażony filet sandacza w sosie maślano-cytrynowym,
- Kaczka Barbarie pieczona z jabłkami i świeżym majerankiem i Calvadosem
- Udziec z indyka w kawałkach pieczony w cytrusach
- Pierogi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami zapiekane z bazyliowym pesto 
- Pierś perliczki zapiekana w gałązkach świeżego tymianku i bazylii,
- Kluseczki gnocchi z serem Pecorino 
- Kluseczki śląskie z dziurką
- Tabbouleh z limonką i świeżą miętą 

Desery

- Sernik baskijski z palonym wierzchem,
- Fantazja jogurtowa z orzechami włoskimi
- Krem pistacjowy na cieście kadayif
- Kruche, maślane ciasteczko z miętowym pudrem
- Kokosowa panna cotta z musem mango
- Kremowy sernik ze słonym karmelem i orzeszkami ziemnymi

Stwórz niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości.

telefon: 881-000-233 | biuro@planetasmaku.net | marketing@planetasmaku.net
ul. Fabryczna 11 | 43-110 Tychy | www.cateringeventowy.pl