






## Catering konferencyjny

### Przystawka

- Krewetki duszone w białym winie z nutką anyżu
- Mini ośmiorniczki w świeżym zielonym pesto
- Pieczona cukinia z vinaigrette malinowym i orzechami włoskimi 
- Pak choi z boczniakiem i sezamem 
- Kwiaty dyni nadziewane ricottą i czosnkiem niedźwiedzim 

### Dania główne


- Wegańskie pęczotto z kurkami 
- Kolendrowe tofu z dzikim ryżem oraz jarmużem blanszowanym w limonce 
- Sandacz z Goczałkowic na purée z groszku i mięty
- Łosoś w sosie wasabi i kasza kuskus z granatem i miętą

### Desery

- Szarlotka z posypką i różanym cukrem pudrem
- Kremowy sernik na kruchym spodzie z galaretką z marakuji i mango
- Tatar z truskawek, parowany jogurt
- Maliny z pistacjami w białej czekoladzie

 danie wegetariańskie

 danie wegańskie

 danie pikantne

**Stwórz niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości.**

telefon: 881-000-233 | [biuro@planetasmaku.net](mailto:biuro@planetasmaku.net) | [marketing@planetasmaku.net](mailto:marketing@planetasmaku.net)  
ul. Fabryczna 11 | 43-110 Tychy | [www.cateringeventowy.pl](http://www.cateringeventowy.pl)