





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

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 | marketing@planetasmaku.net
ul. Fabryczna 11 | 43-110 Tychy | www.cateringeventowy.pl

Catering plenerowy


Strefa dla najmłodszych

- Puszyste naleśniki z owocami 
- Racuchy z czekoladą i bananem 
- Domowe frytki/domowy ketchup
- Kurczaki w panierce panco
- Mini burgery z domowymi piklami
- Pancakes z syropem klonowym
- Pancakes z czekoladowym sosem i owocami
- Chrupiace marcheweczki z grilla
- Vege burger z falafelem i słodko kwaśnym sosem 
- Warsztaty pizzy dla najmłodszych

Specjały na grilla

- Karkówka macerowana w musztardzie
- Steak z kurczaka z kolendrą marynowany w mleku kokosowym
- Aromatyczna kiełbasa z majerankiem i czosnkiem
- Boczek w miodzie i czosnku
- Ziemniak pieczony z gzikiem ziołowym
- Kapelusze pieczarek z karmelizowaną cebulką i radamerem 
- Burger z grilla z domowymi piklami
- Pikantny burger Pulled Pork 
- Chicken burger z coleslavem i pomidorami
- Panini z kurczakiem i sosem ziołowym
- Pieczona kura w całości z miodowym sosem
- Paella z wołowiną i warzywami 
- Paella z krewetkami i żółtym pomidorem
- Aromatyczny łosoś w marynacie teryaki
- Pstrąg z grilla faszerowany serem feta
- Pstrąg w plastrach boczku

 danie wegetariańskie

 100% danie wegańskie

 danie pikantne



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



PLANETA SMAKU
CATERING

Catering firmowy

- Wegetariańska zupa tajska z kafiirem i żółtym curry 
- Pierś kurczęcia pieczona na mostku, ze szpinakiem i tofu, sos tymiankowy, ryż jaśminowy z limonką, kimchi z pomidorami
- Krem pomidorowy z zestawami cytrynowymi
- Lasagne bolognese z wołowina i beszamelem oraz sosem pomidorowym z warzywami
- Krem z ziemniaka z grzybową oliwą
- Wegański bigos z śliwką kalifornijską i jarmużem 
- Węgierska zupa gulaszowa z łamanym makaronem
- Pieczeń rzymska z jajkiem i boczkiem, delikatne Purée ziemniaczane z chrupiącymi skwarkami i cebulą
- Bulion drobiowy z kluseczkami i warzywami pieczonymi z czosnkiem
- Pieczeń z szynki peklowanej z kaszą gryczaną na sposób polski i zasmażaną kapustą z koprem
- Ogórkowa z ogórków małosolnych z ziemniakiem i cebulą
- Gołąbki z mięsem w aromacie tymianku i pomidorów suszonych w sosie z pieczonego batata

 danie wegetariańskie

 danie wegańskie

 danie pikantne

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