

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE W PAŁACU CHOJNATA

Pałacowe przyjęcia

Nasze wieloletnie doświadczenie w organizacji imprez okolicznościowych sprawia, iż stały się one naszą specjalizacją. Oprócz szerokiego i wykwiutnego wachlarza potraw zapewniamy staranną aranżację stołu, wnętrz i niepowtarzalny klimat. Wykwalifikowany i doświadczony personel zagwarantuje powodzenie każdego spotkania.

Dania serwowane

Prosimy o wybranie jednego dania głównego najpóźniej 2 tygodnie przed przyjęciem.

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka serwowane na rukoli z kroplą sosu balsamicznego *lub*
Placuszki z cukinii podawane z delikatnym serowym musem i wędzonym łososiem

ZUPA

Złocisty rosół z domowym makaronem i szczyptą świeżej pietruszki *lub*
Pałacowy krem z jabłek z suszonymi pomidorami i serem feta

DANIE GŁÓWNE

Kaczka marynowana w ziołach podana z sosem wiśniowym, puree ziemniaczanym i buraczkami *lub*
Łosoś norweski z rusztu podany na sosie holenderskim z puree z zielonego groszku i warzywami *lub*
Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem borowikowym, puszystymi kluseczkami i mixem sałat

MENU DLA DZIECI

Domowy rosół z makaronem
Polędwiczki panierowane z kurczaka z frytkami z marchewką baby

Bufet

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Plater mięs i wędlin z pałacowej wędzarni
Stripsy z kurczaka serwowane z sosem czosnkowym
Schab po warszawsku pod delikatną galaretką
Śledź w dwóch odstonach
Roladki z marynowej cukinii z fetą, pomidorem suszonym na rukoli podane z kroplą sosu balsamicznego i oliwą z oliwek
Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym
Sałata ze szpinakiem, kozim serem i dressingiem malinowym
Pieczywo/masło

BUFET DESERÓW

Wybór deserów i ciast z pałacowej cukierni *4 rodzaje*
Filetowe owoce

