



## MENU KOKTAJLOWE

### BUFET ZIMNY

Tartinki z:

- schabem pieczonym i musem chrzanowym
- serem Dor blue i orzechami włoskimi
- salami, czarną oliwką i parmezanem
- pasztetem z gęsi i galaretką z żurawiny
- łososiem wędzonym i świeżym koperkiem
- mozzarellą, pomidorkiem i bazylią
- szynką Prosciutto i parmezanem

Koreczki koktajlowe z:

- serem camembert i truskawką
- kabanosem i perłową cebulką
- Capreze (mini mozzarellą, pomidorki cherry, bazylią)
- serem ementaler i winogronami
- salami, czarną i zieloną oliwką

Mini crepes z łososiem i szpinakiem

Roladka z grillowanego bakłażana z kozim serem

Pasztecik francuski z szynką parmeńską i gorgonzolą

Krewetka Black Tiger z musem oliwkowym

Rulon z szynki parmeńskiej z suszonymi pomidorami, salsą bazyliową i parmezanem

### BUFET GORĄCY

Vol Au vents ze szpinakiem i serami

Roladka z bekonu, cukinii z serem feta

Krewetki w cieście ryżowym

Śliwki w bekonie z migdałami

Mini calzone z farszem mięsnym, warzywnym i rybnym

Pizza tost z pomidorkami cherry i mozzarellą

Mini pierożki z suszonymi pomidorami

Kulki mięsne na ostro

Mini szaszłyczki z kurczaka

### DESERY

Tartaletki z owocami

Mini serniczek

Mini babeczka kajmakowa z orzechami

Mini ptyś z bitą śmietaną

Mini eklerka

Krem Brulee

Tiramisu

Panna Cotta

Mus czekoladowy