

Restauracja Złota

90-063 Łódź ul. Piotrkowska 146 Tel 0-42 636-11-11
www.zlota.com.pl jesc@jesc.pl

Oferta cateringu

PRZERWY KAWOWE.

Zestaw I

Kawa, herbata, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna, ciasteczka kruche 10 zł

Zestaw II

Kawa, herbata, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna, ciasteczka kruche, ciasteczka bankietowe 12 zł

Zestaw III

Kawa, herbata, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna, ciasteczka kruche, kanapki bankietowe, sałatka 15 zł

W przypadku drugiej przerwy należy doliczyć 50% ceny

MENU LUNCH (szwedzki bufet).

Zupy do wyboru

Żur staropolski na zakwasie

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym i płatkami migdałowymi

Krem szparagowy z grzankami i kawałkami zielonych szparagów

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem pomidorowy z profitrolą i aromatem bazylii

*Rosół z makaronem gotowanymi warzywami i mięsem z kurczaka
Krem grzybowy z ziołowymi grzankami*

Danie główne do wyboru (dwie pozycje)

*Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym
Devolaj*

Opiekana sola w sosie krewetkowym

Polędwiczki drobiowe w sosie cztery sery

+

Ziemniaki pieczone

Ryż jaśminowy

Bukiet surówek

Warzywa blanszowane

Deser

Szarlotka

Sernik

Napoje

Kawa

Herbata

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Woda mineralna

Koszt 50 zł od osoby

MENU KOLACJA+ BANKIET

Lekka warzywna zupa (weg.)

Węgierski bogracz

*Medaliony z indyczki w chrupkiej orzechowej panierce z sosem z
pomarańczy*

Polędwiczki wieprzowe na sosie ze złocistych kurek

*Opiekane ziemniaki z aromatycznymi przyprawami i ziołami,
Ryż jaśminowy z ziołami i masłem.
Bukiet witamin*

Zakąski

Sezonowana szynka dojrzewająca w soli, serwowana w kompozycji europejskich wędlin w asyście duetu melonów

Polędwica łososiowa cienko krojona i rolowana z suszonymi pomidorami i dojrzewającymi serami

Kompozycja terryn drobiowych z dodatkiem żurawiny, borówek i orzechów laskowych aromatyzowane winiakiem

Pstrąg z górskiego potoku nadziewany musem krewetkowym glazurowany winnym auszpikiem

Zielone liście winogron z zapieczonym ryżem i warzywami

Trufelki z greckich serów nadziewane oliwkami w otocze aromatycznych przypraw i ziół

Pikantne kuleczki mięsne z dipem

Salatka Penne z mielonym świeżym szpinakiem, grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i pestkami słonecznika deska serów

Salatka włoska z pomidorów, sycylijskich pomarańczy, czarnych oliwek, kaparów i mozarelli

Wybór bułek i chlebów, kompozycja zimnych sosów, marynowane warzywa, Pieczarki marynowane, ogórki kiszane, misy świeżych warzyw z dipami

Deser

Mix ciast włoskich :

Crostata di mandorla kruche ciasto z migdałami, Fantasia di frutta secca fantazja z suszonymi owocami, Tartufata ciasto z kremem czekoladowym, Tiramisu, Meringata tort bezowy, Tartuffon trzy warstwy delikatnego biszkoptu przekładanego kremem kakaowym i kremem z sera Mascarpone polane czekoladą

Napoje

Kawa bez ograniczeń
Herbata bez ograniczeń
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy
Woda mineralna

Koszt 120 zł od osoby

*W cenie zawarto: zastawę porcelanową, wystrój stołów, obsługę, transport oraz wszystkie elementy potrzebne do wykonania usługi. Podane ceny są cenami **brutto** za jedną osobę. W cenie nie uwzględniono alkoholu.*

Z poważaniem
Piotr Smulski
0-509-366-882