Restauracja
„ Malinowy Dwór”
ul. Radoszowska 4 c, 41-707 Ruda Śląska
www. malinowy-dwor.pl
tel.: 32 707 44 17, 731 810 132

Manu świąteczne
(catering)

- ***Pakiet Basic na ciepło: cena 89 zł/os.***
  - *Bufet ciepły:*
    - *Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami*
    - *Dorsz panierowany, sos tatarski*
    - *Pierogi z kapustą i grzybami*
  - *Bufet słodki:*
    - *Ciasta świąteczne (cztery rodzaje)*
- ***Pakiet Basic na zimno: cena 89 zł/os.:***
  - *Bufet zimny:*
    - *Korzenne śledzie z trzema sosami: z pieczonym jabłkiem i śmietaną, z piernikami i mandarynką sosem musztardowo- miodowym, z ananasem i sosem curry*
    - *Ryba po grecku*
    - *Tartaletki nadziewane: pasztetem i żurawiną; pieczarkami; sałatką jarzynową z szynką i jajkiem; szarpana wieprzowiną, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem tatarskim,; gruszką i serem gorgonzola*
    - *Mini sałatki: z tortellini, salami, pomidorkami koktajlowymi i sosem winegret; z kurczakiem, pomarańczami, orzechami w karmelu*
  - *Bufet słodki:*
    - *Ciasta świąteczne (cztery rodzaje)*
- ***Pakiet Premium: cena 159 zł/os.***
  - *Bufet ciepły:*
    - *Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami*
    - *Krem grzybowy z grzankami*
    - *Łosoś zapiekany w cieście francuskim z kremowym mascarpone i żurawiną*
    - *Dorsz panierowany w panko , sos tatarski*
    - *Pierogi z kapustą i grzybami*
    - *Ziemniaki pieczone z rozmarynem*
    - *Kapusta kiszona zasmażana z grzybami i wędzoną śliwką*
  - *Bufet słodki:*
    - *Ciasta świąteczne (cztery rodzaje)*

- ***Pakiet Exclusive: cena 229 zł/os.***

  o Bufet zimny:
  - *Korzenne śledzie z trzema sosami: z pieczonym jabłkiem i śmietaną, z piernikami, mandarynką i sosem musztardowo- miodowym, z ananasem i sosem curry*
  - *Befsztyk tatarski na grzankach z parmezanem*
  - *Krewetki z guacamole*
  - *Tartaletka z kaczką , żurawiną i karmelizowaną cebulką; ze schabem, tuńczykowym sosem i kaparami; z wędzonym łososiem i ziołowym twarożkiem; z hummusem i warzywami z grilla*
  - *Mini brioche z szarpaną wieprzowiną, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem tatarskim*
  - *Mini sałatki: z gruszką, gorgonzola i orzechami w karmelu; Cezar z kurczakiem, sałatą rzymską, parmezanem i grzankami*

  o Bufet ciepły:
  - *Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami*
  - *Pierogi z kapustą i grzybami*
  - *Dorsz panierowany w panko*
  - *Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym*
  - *Ziemniaki pieczone z rozmarynem*
  - *Kapusta kiszona zasmażana z grzybami i suszoną śliwką*

  oBufet słodki:
  - *Mini deserki:*
  - *Tiramisu piernikowe*
  - *Makówki*
  - *Malinowa chmurka z bezami i prażonymi migdałami*
  - *Banoffee z karmelem, bananami, ciasteczkami korzennymi i czarna porzeczką*

  W cenie każdego pakietu:
  - *przygotowanie i estetyczne podanie bufetu*
  - *sztućce, serwetki*
  - *możliwość dostosowania menu do potrzeb firmy*

  Dodatkowo możemy przygotować:
  - *obsługę kelnerską*
  - *dekorację świąteczną*