

Bufet Suedez

Selectie 1

Gustari finger reci (150g/pers)

Pancake cu crème fraiche, dulceata de ceapa rosie si chive (ovo-lacto vege)

Cosulete crocante de wonton cu salata de pui in stil thailandez

Salata de ton, ardei gras, si ceapa verde pe pita crocanta

Bruscheta cu anghinare si ardei galben copt

Blini cu pui afumat si mustar

Deliciu vegetarian pe bruschetta (vege)

Salate (150g/pers)

Salata de pui curry

piept de pui, telina, mere verzi, stafide, curry, maioneza, fulgi de migdale

Salata de vara (lacto-vege)

rosii, castraveti, ardei gras, ceapa verde, salata verde, sos vinaigrette

Salata de morcovi vietnameza (vege)

morcovi, varza rosie, varza alba, ceapa rosie, ghimbir, coriandru, sos sweet chille, arahide

Bufet cald la chaffing (250g/pers)

Za'atar spiced chicken drumstick

ciocanele de pui, aromate cu za'atar (stil arabesc)

Rulou din muschi porc cu ciuperci si cacaval

File de tilapia, confit de rosii, masline si busuioc

Vinete parmigiana (lacto-vege)

vinete, sos de rosii, cascaval

Garnituri (150g/pers)

Legume asortate la gratar (vege)

Ardei gras, dovlecel, ciuperci, vinete, ceapa rosie, cartofi sote

Orez basmatic cu legume brunoise (lacto-vege)

orez basmatic, morcovi, ardei gras rosu, porumb dulce, mazare

Sote de cartofi (vege)

cartofi trasi la tigaie, ceapa, verdeata

Mix de chifle si baghete (50g/Pers)

Chifle albe, graham, cu mac si susan, bagheta

Desert finger (80g/pers)

Tarta cu crema de vanilie si fructe de padure (ovo-lacto vege)

Spuma de ciocolata neagra si lichior Grand Marnier (ovo-lacto vege)

Bezea frantuzeasca cu crema de zmeura, capsuni si nuci (ovo-lacto vege)

Selectie 2

Gustari finger reci (150g/pers)

Cosulete de tost cu oua de prepelita, prosciutto crocant si sos de maioneza si cornichons
Fursec de parmezan cu pesto de sfecla rosie si muguri de pin (ovo-lacto vege)
Salata pui waldorf in cosulete aurii
Frigarui de feta aromata cu fenicul, castraveti si masline kalamata (lacto-vege)
Mini bruscheta cu salsa de rosii usturoi si busuioc (vege)
Salata de macrou afumat si telina pe pat de pumpernickel cu salsa de sfecla rosie

Salate (150g/pers)

Salata de rosii, mozzarella si sos pesto (lacto-vege)
Salata de sfecla rosie si telemea de vaca (lacto vege)
sfecla rosie, portocala, telemea de vaca, porumb dulce, morcovi, balsamic vinaigrette
Salata de noodles de legume (vege)
dovlecel, ardei gras, morcovi, telina, sos de curry si miere

Bufet cald la chaffing (200g/pers)

Pui valdostana
pipet de pui, sunca, cascaval, ciuperci, rosii
Medalion de porc carpatin
muschi de porc, sunca presata, ciuperci, cascaval, ou
Salau frantuzesc
File de salau, bechamel, sos de vin alb si patrunjel
Fusilli cu pui broccoli si gorgonzola
fusilli, piept de pui, broccoli, gorgonzola, vin alb, supa de pui, sos de busuioc

Garnituri 150g/pers

Risotto Primavera (lacto-vege)
orez arborio, vin alb, broccoli, mazare, morcovi, parmesan, unt
Sote de Legume proaspete (ovo-lacto vege)
broccoli, conopida, morcovi, unt
Cartofi taranesti
cartofi, bacon, ceapa, patrunjel

Mix de chifle si baghete (50g/Pers)

chifle albe, graham, cu mac si susan, bagheta

Desert finger (80g/pers)

Choux cu crema de vanilie, crema chantily si glazura de ciocolata (ovo-lacto vege)
Tarta de lamaie cu beza flambata (ovo-lacto vege)
New york cheese cake (ovo-lacto vege)

Selectie 3

Gustari finger reci (150g/pers)

Turnulet din panglici de zucchini cu crema de gorgonzola, nuci si menta (**lacto vege**)
Bruscheta cu Prosciutto, ardei copt si mozzarella
Blinis cu pui afumat, camembert si smochine
Salata De Pui Caesar In Cosulete De Tost Cu Bacon Si Mac
Crackers de parmesan cu spuma de branza ,asortati cu struguri albi si negri (**ovo-lacto vege**)
Bruscheta nicoise cu ton afumat

Salate (150g/pers)

Salata Cobb

pui, bacon, cascaval, avocado, rosii, ou, ceapa verde, salata mixta, sos de balsamic

Salata gorgonzola (lacto vege)

frunze de salata mixta, gorgonzola, telina, mere, ceapa caramelizata, nuci, sos vinaigrette

Salata de cruditati cu miez de floarea soarelui (vege)

sfecla rosie, telina, morcovi, mere, pere, ceapa, miez de floarea soarelui, sos balsamic

Bufet cald la chaffing (200g/pers)

Pui gratin

pipet de pui, mustar, bacon, cascaval

Porc Babel

toast, muschi de porc, sunca, ciuperci, cascaval, ou

Pastrav file cu sos de unt si alune

Risotto cu ciuperci (lacto vege)

orez arborio, vin alb, ciuperci de padure, ciuperci champignon proaspete, parmesan, unt, rosii uscate, busuioc

Garnituri (150g/pers)

Cartofi wedges cajun (lacto vege)

Conopida gratinata (lacto vege)

conopida,, sos béchamel, cascaval

Legume sote (lacto vege)

ardei gras, morcovi, dovlecel, ciuperci, ceapa rosie

Mix de chifle si baghete (50g/Pers)

chifle albe, graham, cu mac si susan, bagheta

Desert finger (80g/pers)

Mousse de mango (ovo-lacto vege)

Bezea frantuzeasca cu crema de zmeura, capsuni si nuci (**ovo-lacto vege**)

Choux cu crema de ciocolata (ovo-lacto vege)

Selectie 4

Gustari finger reci (150g/pers)

Curcan afumat si branza brie pe pumpnickel servit cu dulceata de merisoare
Fursec de parmezan cu pesto de sfecla rosie si muguri de pin (**ovo-lacto vege**)

Salata asiatica de vita in cosulete filo

Bruschetta cu gorgonzola si dulceata de ceapa (**lacto vege**)

Somon Fume Cu Crema De Branza Pe Pat De Castravete Si Tost

Mini bruscheta cu salsa de rosii usturoi si busuioc (**vege**)

Salate (150g/pers)

Fruity couscous salad (**vege**)

cous cous, caise confiate, struguri, stafide, ceapa rosie, fulgi de migdale, patrunjel, sos de mustar

Salata greceasca (**lacto-vege**)

rosii, castraveti, ardei gras, masline kalamata, feta, oregano, sos de lamaie

Salata de noodles de legume (**vege**)

dovlecel, ardei gras, morcovi, telina, sos de curry si miere

Bufet cald la chaffing (200g/pers)

Salmon glazurat in sos de mirin si miere

Pui Umplut, Invelit In Bacon Cu Sos De Vin Alb

piept de pui, bacon, mozzarella, rosii uscate, ciuperci, busuioc, vin alb, smantana dulce

Muschiulet de porc jamaican jerk

muschiulet de porc marinat in fresh de portocale, bacardi si mirodenii jamaicane

Vegetables curry

Conopida, cartofi, fasole verde, ardei gras, ceapa, rosii, condiment curry

Garnituri (150g/pers)

Cartofi mediteraneeni (**vege**)

cartofi, ardei gras, rosii cherry, masline, rozmarin

Legume thai (**vege**)

ardei gras, morcovi, telina apio, ciuperci, ceapa rosie, susan

Orez jasmine (**lacto vege**)

orez jasmnin, unt, lamaie

Mix de chifle si baghete (50g/Pers)

chifle albe, graham, cu mac si susan, bagheta

Desert finger (80g/pers)

Tarta de lamaie cu zmeura si fistic (**ovo-lacto vege**)

Choux cu crema de caise (**ovo-lacto vege**)

Spuma de ciocolata neagra si lichior Grand Marnier (**ovo-lacto vege**)

Selectie 5

Gustari finger reci (150g/pers)

Creveti in sos thai chilli

Crostini cu lemon buffalo mozzarella si smokine murate (lacto vege)

Salata de pui afumat, piersici si maioneza in cosulete filo

Muschiulet de vita Rare, crema de dijon si rucola pe toast de seara

Barcute de andive cu rata afumata si alune prajite

Bruschetta cu ton afumat cu tapenade, rosii si creme fraiche

Salate (150g/pers)

Salata de sfecla rosie si Danish white (ovo-lacto vege)

sfecla rosie, portocala, Danish white, porumb dulce, morcovi, balsamic vinaigrette

Salata Caesar

salata iceberg, ansoa, sos Caesar facut in casa, ou de prepelita, mac, parmesan, crutoane

Salata de mere, pere si feta (lacto vege)

salata mixta, mere, pere, ceapa rosie, feta, nuci, crema de balsamic

Bufet cald la chaffing (250g/pers)

Curcan Pisa

piept de curcan, bacon, baby spanac, mozzarella, rosii

Cotlete de berbecut avgolemono

cotlet de berbecutin stil grecesc

File de butterfish in sos de unt

Ardei Umpluti cu Legume marocane si inveliti in branza de capra gratin (lacto vege)

ardei rosu, rosii, vinete, dovlecel, naut, branza de capra

Garnituri (200g/pers)

Cartofi Daulphinoise (lacto vege)

cartofi, smantana lichida, cascaval

Broccoli cu sos gorgonzola (lacto vege)

Orez salbatic cu stafide si migdale (lacto vege)

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Desert finger (80g/pers)

Tiramisu amareti (ovo-lacto vege)

Eclere ganache de fistic si capsuni (ovo-lacto vege)

Marshmallow din fructul pasiunii (ovo-lacto vege)

Puteti complementa bufetul cu selectii de branzeturi/mezeluri:

Selectie Branzeturi Traditionale Romanesti 80g

cas afumat, branza de burduf, cascaval traditional, telemea de vaca, urda, masline, ceapa verde, cruditati

Selectie Mezeluri Traditionale Romanesti 80g

muschi tiganesc, sunculita afumata, pui afumat, toba, lebar, sorici, mustar, sos de hrean

Selectie 1 Branzeturi Fine 80g

brie, gorgonzola, pecorino, cheddar maturat, danish white, nuci, crackers, struguri, mere, telina Apio, dulceata de ardei

Selectie 2 Branzeturi Fine 80g

camembert, ementaler, roquefort, parmesan, chutney de caise si stafide, Danish White, nuci pecan caramelizate, crackers, struguri, mere, telina Apio

Selectie 1 Mezeluri Fine 80g

bresaola, prosciutto crudo, mortadella cu fistic, chorizo, salami, mustar Dijon, masline cu ardei rosu, cepsoara murata, cornichons

Completeaza bufetul cu fantana de ciocolata si platouri fructe:

Platou fructe intregi 150g

banane, portocale, mere, pere, struguri, fructe de sezon

Platou fructe feliate 100g

ananas, kiwi, pepene galben, struguri, capsuni, fructe de sezon

Fantana de ciocolata cu frigarui de fructe

ciocolata Belgiana, fructe frigarui (kiwi, ananas, capsuni, banana, fructe de sezon)

Adauga la bufet una dintre supele/ciorbele de mai jos:

Supa creme 300g/pers

Supa crema de legume (vege)

Supa crema de ciuperci de padure cu ulei de trufe (vege)

Supa crema de telina si gorgonzola (lacto-vege)

Supa crema de morcovi si coriandru (vege)

Supa crema de rosii cu mozzarella si pesto (lacto-vege)

Supa crema de dovleac copt (vege)

Supa crema de dovlecei copti (vege)

Supa crema de conopida (lacto-vege)

Supa crema de broccoli si gorgonzola (lacto-vege)

Supa crema de linte servita cu crutoane (vege)

Supa crema de porumb dulce (lacto-vege)

Supa crema de spanac cu crutoane (vege)

Supa crema de pastarnac copt si nucsoara (lacto-vege)

Supa crema de pui

supa de pui, carne de pui, cartofi, telina, smantana dulce, ou

Supa crema de mazare (vege)

Supa crema de cartofi curry (lacto-vege)

Supa 300g/pers

Supa Vichyssoise (vege)

supa de cartofi si praz

Supa Minestrone Milanese

supa de legume in stil milanez servita cu cascaval si sos de busuioc

Supa de pui cu galusti

supa de pui, gris, ou, patrunjel

Supa de pui cu taitei de casa

carne de pui, supa de pui, taitei de casa, morcovi, patrunjel

Supa frantuzeasca de ceapa servita cu cruton cu cascaval (lacto-vege)

supa de legume ,ceapa, vin rosu, cruton de paine, cacaval, boia

Supa asiatica de pui cu ciuperci

supa de pui, ciuperci, orez, pasta de curry

Supa gulas ungureasca de vita

pulpa vitel, supa de oase, cartofi, galuste, boia, ceapa, ardei gras

Supa au Pistou (ovo-vege)

supa de pui, ou, usturoi, busuioc, patrunjel

Supa persana de ceapa

supa de pui, ceapa, turmeric, patrunjel

Ciorbe traditionale 300g/pers

Ciorba de pui Radauteana

piept de pui, legume, smantana, galbenus de ou, usturoi, otet

Ciorba de pui a la grec

piept de pui, legume, smantana, ou, orez, lamaie

Ciorba de perisoare de pui a la grec

perisoare din carne de pui si orez, supa clara de pui, telina, ceapa, morcov, smantana, ou, lamaie, marar

Ciorba de perisoare de pui

perisoare din carne de pui si orez, telina, ceapa, morcov, ardei, rosii, bors

Ciorba taraneasca de pui

legume, bors, carne de pui, ou

Ciorba de vacuta

pulpa manzat, supa de vita, legume

Orice meniu poate fi rearanjat pentru a satisface cerintele si bugetul dumneavoastra.

Preturile includ logistica:

Platouri de sticla, ceramic sau inox pentru prezentare si servire,

Farfuri ceramica,

Tacamuri inox

Chaffingdish-uri si tavi de inox

Supiera

Mese cocktail (optional)

Aranjament bufet

Servetele

Transport si manipulare logistic