



OFERTA WESELNA

MODERN

MELON CATERING



MELON CATERING

MODERN

Decydując się na menu kulinarne
na wesele w stylu nowoczesnym,
zaskoczycie Swoich Gości światową,
modną kuchnią.

Menu oraz jego prezencja
doskonale wpasuje się
do wnętrz nowoczesnych.
Ale również sprawdzi się
w ogrodzie czy rustykalnej stodole.



Zupa

220 ML/OS

TAJSKA ZUPA Z KURCZAKIEMI,
MLECZKIEM KOKOSOWYM,
MAKARONEM RYŻOWYM,
GRZYBAMI MUN, DYMKĄ I KOLENDRĄ

Danie główne

480 G/OS

DUET MIĘSNYCH ESKAŁOPEK
Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ
I KURCZAKA W SOSIE TYMIANKOWYM
PODANE Z PLACUSZKAMI ROSTI Z BATATÓW

LUB

STEK Z ŁOSOSIA
W SOSIE MALINOWO-ŻUBRÓWKOWYM
PODANY Z KLUSZKAMI MAŚLANymi
I SMAŻONYMI WARZEWAMI ZIELONYMI
(PAK CHOI, SZPARAGI, GROSZEK CUKROWY,
SELER NACIOWY, DYMKA)
Z CZARNYM SEZAMEM



Wege

Zupa

220 ML/OS

KREM Z KUKURYDZY
PODAWANY
Z KOLENDRĄ
I GRILLOWANĄ KREWETKĄ

Danie główne

480 G/OS

BAKŁAŻAN PIECZONY
Z MAJERANKIEM, KASZĄ QUINOA
I GRANATEM,
SERWOWANY Z SOSEM ORZECHEWYM
I ŚWIEŻĄ PIETRUSZKĄ
I KLUSZKAMI MAŚLANymi

Menu dla dzieci

ZUPA 200 ML

DOMOWY ROSÓŁ
Z RÓŻNYCH GATUNKÓW MIĘS
Z LUBCZYKIEM I MARCHEWKĄ

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWICZKI Z INDYKA
PANIEROWANE
W PŁATKACH CORN FLAKES
I OPIEKANYMI ZIEMNIACZKAMI
I WARZEWAMI NA PARZE





Przekąski

5 SZT / OS

PUMPERNIKIEL Z MUSEM
Z KOZIEGO SERA
I PLASTREM PIECZONEGO BURAKA

TATAR Z ŁOSOSIA
OWINIĘTY GRILLOWANĄ CUKINIĄ
ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM
I CZARNUSZKĄ

KURCZAK CURRY
PODANY W VOL AU VENT

TARTELETKI Z KRUCHEGO CIASTA
Z MUSEM Z BURAKA I KIEŁKAMI LUCERNY

TATAR Z BATATA Z MUSEM
Z MANGO I PAPRYCZKA CHILI

HISZPAŃSKIE CHORIZO
Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM
I OLIWKĄ NA SZPADCE



Salaty

SAŁATKA Z JARMUŻU
I BRUKSELEK Z PARZONYM BOCZKIEM,
PĘCZKIEM SZCZYPIONIKA,
DRESSINGIEM MUSZTARDOWYM
I DŁUGODOJRZEWAJĄCYM BURSZTYNEM

SAŁATKA Z CZARNEJ SOCZEWICY
Z PIECZONĄ DYNIĄ,
PRAŻONYMI ORZESZKAMI PINIOWYMI
I KOLENDRĄ *Wega*



Deser

MUS Z KIWY Z WIŚNIĄ

PANNA COTTA KOKOSOWA
Z MUSEM Z MANGO

TARTA Z BIAŁĄ I CIEMNĄ CZEKOLADĄ
Z LIOFILIZOWANĄ MALINĄ

SERNIK PISTACJOWY



Dania ciepłe

SERWOWANE Z PODGRZEWACZY 400 G / OS.

ZSZAFRANOWE RISOTTO
Z KURCZAKIEM DUSZONYM
NA BIAŁYM WINEM
Z DODATKIEM GAŁĄZEK ROZMARYNU

WEGAŃSKI PAD THAI Z TOFU,
PRAŻONYMI ORZESZKAMI ZIEMNYMI,
ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ, FASOLĄ MUNG
I SZCZYPIORKIEM *Wege*

PIECZONE PAPRYCZKI
NADZIEWANE SZPINAKIEM,
RICOTTA I CHIPSEM
Z SZYNKI DŁUGO DOJRZEWAJĄCEJ

WYTRAWNA TARTA Z GRUSZKĄ,
RUKOLĄ I GORGONZOLĄ *Wege*

QUICHE LOTARYŃSKI Z BOCZKIEM,
POREM I CEBULKĄ PERŁOWĄ

Zupa

220 M L/OS SERWOWANA Z KOCIOŁKA

ZUPA MEKSYKAŃSKA Z OLIVKAMI NA OSTRO,
KAWAŁKAMI INDYKA, MIĘSA
WIEPRZOWO - WOŁOWEGO, PAPRYKI,
CZERWONEJ FASOLI, KUKURYDZY I OSTREJ CHILLI

MELON CATERING

MODERN

Cena za osobę 261 zł

W cenę menu wliczono :

Zastawa porcelanowa biała

Sztućce

Szkło do konsumpcji przy stołach

Bufety w białych naciągach

Wysokiej klasy podgrzewacze

do potraw ciepłych

Serwetki płócienne

Dodatkowe koszty :

Osoba nadzorująca

Obsługa kucharska

Obsługa kelnerska

Transport

