



OFERTA WESELNA

BOHEMIAN
ART

MELON CATERING



MELON CATERING

BOHEMIAN ART

Decydując się na menu w stylu Bohemian dajcie się ponieść wizji naszego Szefa Kuchni, który stworzył unikalne, lekkie i pyszne potrawy.

Menu oraz jego prezentacja doskonale wpasuje się do wnętrz starych dworów, rustykalnych stodół, ogrodów.



Zupa

220 ML/OS

DOMOWY ROSÓŁ Z RÓŻNYCH
GATUNKÓW MIĘS
Z LUBCZYKIEM I MARCHEWKĄ

LUB

FLAKI PO WARSZAWSKU

Danie główne

480 G/OS

SCHAB SOUS-VIDE W SOSIE
Z WĘDZONEJ ŚLIWKI
Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
I PUREE ZIEMNIACZANE
Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM
I NUTKĄ SZALWII



Wege

Zupa

220 ML/OS

FLAKI Z BOCZNIAKÓW

Danie główne

480 G/OS

CUKINIA FASZEROWANA
KASZĄ BULGUR
Z WARZYWAMI SEZONOWYMI
Z SOSEM Z POMIDORÓW PELATTI

Menu dla dzieci

ZUPA 200 ML

DOMOWY ROSÓŁ
Z RÓŻNYCH GATUNKÓW MIĘS
Z LUBCZYKIEM I MARCHEWKĄ

DANIE GŁÓWNE

PULPECIKI DROBIOWE
W SOSIE POMIDOROWYM
Z PUREE ZIEMNIACZNYM
I MARCHEWKĄ





Przekąski

5 SZT/OS

RILETTE Z GĘSI NA MIODOWYM RAZOWCU
Z KONFITURĄ Z BIAŁEJ CEBULI Z MORELAMI

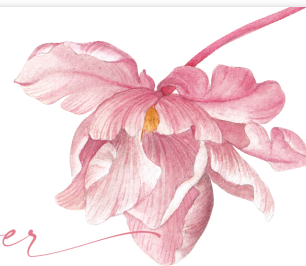
DELIKATNY PASZTET DROBIOWY
Z LEŚNYMI GRZYBAMI, CEBULKĄ,
SZCZYPTĄ IMBIRU I TARTYM CHRZANEM

TATAR ZE ŚLEDZIA Z KORNISZONAMI
I KAPARAMI W SOSIE MUSZTARDOWYM

MINI WRAPY Z CHRUPKIM BEKONEM,
SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI,
SAŁATĄ RZYMSKĄ,
KREMOWYM SEREM I MAJONEZEM

KRUCHA BABECZKA Z MUSEM
Z SERKA MASCARPONE
Z BURAKIEM I KIEŁKAMI LUCERNY *Wege*

ROLADKA Z GRILOWANEJ CUKINI
ZE ŚWIEŻYM LIŚCIEM SZPINAKU,
SUSZONYM POMIDOREM
I BLANSZOWANA MARCHEWKĄ *Vegan*



Deser

JABŁECZNIK Z NUTĄ ŻUBRÓWKI
NA KRUCHYM SPODZIE Z KRUSZONKĄ

SERNIK Z MUSEM OWOCOWYM

TARTA Z SOLONYM KARMELEM
I PRAŻONYMI ORZECHAMI

OWOCE SEZONOWE FILETOWANE



Salaty

MIX SAŁAT OGRODOWYCH
Z POMIDORKAMI CHERRY,
PIECZONĄ DYNIĄ I SERAMI ZAGRODOWYMI
Z SOSEM MALINOWYM

SAŁATKA POLSKA Z PĘCZAKIEM,
CHRUPIĄCYM BEKONEM,
PIECZONYM BATATEM, ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
Z SOSEM VINEGRET



Dania ciepłe

SERWOWANE Z PODGRZEWACZY 400 G / OS.

ZRAZY WOŁOWE Z OGÓRKIEM KISZONYM,
BOCZKIEM I CEBULĄ W SOSIE WŁASNYM

OKOŃ W SOSIE CYTRYNOWO - ESTRAGONOWYM
Z CZERWONYM PIEPRZEM

MINI KOPYTKA Z KLAROWANYM MASŁEM

RYŻ PARABOLICZNY
AROMATYZOWANY ŚWIEŻĄ PIETRUSZKĄ

BURACZKI ZASMAŻANE
Z POLSKIM JABŁUSZKIEM
I KARMELIZOWANĄ CEBULKĄ

PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE *Wege*

DOMOWE PIEROGI Z RUSKIE
Z KARMELIZOWANĄ CEBULKĄ *Wege*



Zupa

220 M L/OS SERWOWANA Z KOCIOŁKA

STAROPOLSKI ŻUREK
NA WĘDZONCE PODANY
Z PARZONĄ BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

MELON CATERING

BOHEMIAN ART

Cena za osobę 209 zł

W cenę menu wliczono:

Zastawa porcelanowa biała

Sztućce

Szkló do konsumpcji przy stołach

Bufety typu koziołek

Wysokiej klasy podgrzewacze

do potraw ciepłych

Serwetki Duni w różnych kolorach

Dodatkowe koszty:

Osoba nadzorująca

Obsługa kucharska

Obsługa kelnerska

Transport



meloncatering.pl



meloncatering.pl



meloncatering.pl