

5x przekąska wytrawna + 2x przekąska słodka

- Bruschetta z pesto z suszonych pomidorów z rukolą i szynką parmeńską
- Domowy pasztet pieczony z trzech rodzajów mięs na grzance z żurawiną i chrzanem
 - Plastry wołowiny sous-vide z kiszonymi cytrynami
- Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem
 - Hummus klasyczny na grzance
 - Sernik tradycyjny z musem z jagód
- Mus chałwa - biała czekolada z pistacjami i musem z malin

49zł/ osoba

7x przekąska wytrawna + 2x przekąska słodka

- Bruschetta z pesto z suszonych pomidorów z rukolą i szynką parmeńską
- Domowy pasztet pieczony z trzech rodzajów mięs na grzance z żurawiną i chrzanem
 - Plastry wołowiny sous-vide z kiszonymi cytrynami
 - Pate z drobiowej wątróbki z brandy na tostach
 - Tartaletki z wędzonym łososiem i porem
- Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem
 - Hummus klasyczny na grzance
 - Sernik tradycyjny z musem z jagód
- Mus chałwa - biała czekolada z pistacjami i musem z malin

59zł/ osoba

9x przekąska wytrawna + 3x przekąska słodka

- Bruschetta z pesto z suszonych pomidorów z rukolą i szynką parmeńską
- Domowy pasztet pieczony z trzech rodzajów mięs na grzance z żurawiną i chrzanem
 - Plastry wołowiny sous-vide z kiszonymi cytrynami
 - Pate z drobiowej wątróbki z brandy na tostach
 - Tartaletki z wędzonym łososiem i porem
- Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem
 - Hummus klasyczny na grzance
- Vol-au-vent z pastą z bakłażana i z ziołową ricottą
 - Sajgonki warzywne z sosem słodko-kwaśnym
 - Sernik tradycyjny z musem z jagód
- Biszkopt czekoladowy z truskawkami i porzeczkami
- Mus chałwa - biała czekolada z pistacjami i musem z malin

79zł/ osoba

Istnieje możliwość spersonalizowania ofert i zamiany poszczególnych przekąsek

PRZYKŁADOWE ZESTAWY – BUFET CIEPŁY



1x zupa + 2x danie główne + 1x sałatka

- Krem grzybowo-truflowy z łazankami i oliwą ziołową
- Pierś z kurczaka w suszonych pomidorach, grillowane warzywa korzeniowe, liście rukoli z oliwkami czarnymi i pomidorami cherry
 - Dorsz czarny, puree z zielonego groszku i mięty, rukola z oliwkami czarnymi i pomidorami cherry, oliwa ziołowa.
- Sałatka z burakiem, kozim serem rukolą, szpinakiem, pieczonymi burakami, gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, sos miodowo – musztardowy

79zł/ osoba

1x zupa + 3x danie główne + 2x sałatka

- Rosół z trzech rodzajów mięsa z kluseczkami z wątróbki
- Indyk w sosie kurkowym, puree ziemniaczane, surówka z cykorii
- Łosoś pieczony na puree z kalafiora z piklami z marchewki, oliwą cytrusową i mikro liśćmi
 - Caponata z zimowych warzyw z ryżem jaśminowym
- Sałatka grecka – sałata lollo rosso, ogórek, pomidor, czerwona cebula, czarne oliwki, ser feta, suszone oregano, oliwa

119zł/ osoba

PRZYKŁADOWE ZESTAWY – BUFET CIEPŁY



2x zupa + 3x danie główne + 2x sałatka

- Minestrone
- Tajska zupa na mleku kokosowym z kurczakiem lub tofu i bocznikami
- Schab w sosie pieczeniowym, sałatka z ziemniaka i ogórka kiszzonego z musztardą francuską i ziołami, sałatka ze świeżych warzyw
 - Okoń morski z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi, bazylią, oliwą cytrusową
 - Warzywne klopsiki w sosie z pieczonych papryk, ćwiartki ziemniaka, surówka ze świeżych warzyw
 - Panzanella włoska sałatka warzywna z grzankami
- Cezar – grillowana sałata rzymska, kurczak, parmezan, sos majonezowy z anchoise, grzanki

139zł/ osoba

Istnieje możliwość spersonalizowania ofert i zamiany poszczególnych dań.

Scena54 Catering by FEIIM
Mickiewicza 3, Katowice
+48 512 308 311
Martyna Drobny
