



VILLA FOKSAL
Gourmet Catering

PROPOZYCJE MENU

w formie bufetowej

MENU NO. 1

Przystawki

Kozi ser z suszoną żurawiną, świeżymi ziołami i cynamonem

Conchiglioni z fetą i szpinakiem

Tatar z grzybów leśnych z domowym majonezem, jałowcem i lubczykiem

Tortille z wędzonym łososiem, kremowym serem i rukolą

Pieczony indyk z oregano, konfitura z owoców tropikalnych i chilli

Lolli pop z cielęciny w suszonej chałce z chlorofilem

Salatki

Sałatka z młodych ziemniaków, zielonej dymki,

słodkim groszkiem i gorczycowym winegret

Orientalna sałatka z kaczką, makaronem sobe i teryaki

Dania główne

Farfalle razowe z grzybami, rozmarynem w sosie kremowym

Karmazyn w emulsji pietruszkowej z konfitowanymi pomidorkami cherry

Pieczony kurczak w żółtym sosie curry z pędami fasoli i cukinią

Duszona wieprzowina z sosem sojowo-piwnym i pieczonymi szalotkami

Pieczone francuskie ziemniaki z ziołami

Warzywa z masłem cytrynowym

Desery

Panna Cotta z sosem rubinowym

Sernik kokosowy

Wybór mini tart

Musy owocowe

Owoce sezonowe



MENU NO. 2

Przystawki

Tatar z grzybów leśnych z domowym majonezem, jałowcem i lubczykiem
Marynowana czerwona papryka, kozi ser z karczochami,
oregano i starzonym balsamico
Tuńczyk w zalewie z cydru i cytrusów z salsą z kopru włoskiego, ananasa i chilli
Riellette z wędzonego halibuta z porem, limonką i palonym masłem
Patè z cielęciny z pumpnikiem i pistacjami
Wolno pieczony Rostbef z gruszkami marynowanymi w porto
i chrzanową pianką
Carpaccio z pieczonych buraków i karmelizowanych fig
z orzechami Makadamia i dresingiem malinowym

Salatki

Salatka z ciecierzycy i musztardowca z sosem Chimichurri i Parmezanem
Mix sałat i ciętych ziół z dresingiem Jerez
Kompresowany ananas z pieczonym kurczakiem,
esencją krewetkową, dymką i sałatą Mesclun

Dania główne

Pieczona Troć, sos Beurre Blanc z estragonem,
melisą i filetami grejpfruta
Pieczony kurczak w żółtym sosie curry z pędami fasoli i cukinią
Konfitowane udo z kaczki, sos porto z rodzynkami i jałowcem
Pieczona wieprzowina z grzybami i jarmużem
Garganelli z grzybami i rozmarynem w sosie kremowym
Ziemniaki francuskie z wędzoną solą i masłem szałwiowym
Biała fasolka szparagowa z ziołami i olejem sezamowym
Marchewka z esencją jabłkowo-waniliową

Desery

Tiramisu
Wybór pralin
Mini bezy
Sernik z białej czekolady
Brownie z musem malinowym
Filety z owoców

Przystawki

Tatar z grzybów leśnych z domowym majonezem, jałowcem i dymką

Marynowana czerwona papryka, kozi ser z karczochami, oregano i Balsamico

Tuńczyk w zalewie z cydru i cytrusów z salsą z kopru włoskiego, ananasa i chilli

Łosoś marynowany w Ouzo, ogórki marynowane octem ryżowym,

koperkiem i glonami wakame

Pieczona cielęcina z kwaszonym selerem i jabłkami

Tatar z Braseoli z cremem fraische, dymka z trybulą i zielonym pieprzem

Carpaccio z polędwicy wołowej, sałatką z kopru włoskiego,

nasturcji z dresingiem truflowym

Salatki

Sałatka z ciecierzycy i musztardowca z sosem Chimichurri, parmezanem

Sałata Cezar z krewetkami i kurczakiem

Sałatka z pieczonej papryki i szpinaku

Mix sałat i ciętych ziół z dresingiem Jerez

Dania główne

Pieczony dorsz z Chorizo, lekki sos z borowikami i cytryną

Konfitowane udo z kaczki, sos z czerwonego wina z rodzynkami i jałowcem

Polędwiczka wieprzowa z pieczonymi jabłkami i jałowcem

Pieczona Wołowina „Limousine” w sosie Porto z wędzonymi śliwkami i esencją truflową

Garganelli z Ricottą, Pecorino Romano, bazylią i czarnymi oliwkami

Ziemniaki francuskie z wędzoną solą i masłem szałwiowym

Grillowane warzywa

(koper włoski, papryka, cukinia, czerwona cebula, pomidor)

Ciecierzycza z pomidorami concasse, trybulą, skórkami limonki i kuminem

Desery

Tiramisu

Wybór pralin

Wybór tart owocowych

Mini bezy, ptysie i eklerki

Sernik z białej czekolady

Torcik Opera

Filety z owoców

MENU NO. 3





OPEN BAR NO. 1

Nos Racines Sauvignon Blanc, IGP Pays d'Oc, Francja

Nos Racines Merlot, IGP Pays d'Oc, Francja

Wódka Biała Żubrówka

Piwo Żywiec

OPEN BAR NO. 2

Shortwood Sauvignon Blanc, Wellington, RPA

Shortwood Shiraz, Wellington, RPA

Wódka Bols, J.A. Baczewski

Whisky Grant's

Gin Seagram's

Campari

Martini Bianco, Extra Dry

Piwo Żywiec, Cydr

OPEN BAR NO. 3

Salvaterra Falia Bianco, Tenute SalvaTerra, Venetto, Włochy

Salvaterra Falia Rosso, Tenute SalvaTerra, Venetto, Włochy

Wódka Amundsen, J.A. Baczewski

Whisky Grant's, Grant's Sherry Cask, Grant's Oak Cask

Jim Beam

Tequila Sierra Silver

Rum Havana 3y.o., Captain Morgan

Gin Gordon's, Seagram's

Campari, Baileys, Passoa

Martini Bianco, Extra Dry, Rosso

Soplica Staropolska, Metaxa 5*

Piwo Żywiec, Heineken, Cydr

LIVE COOKING

Jako uzupełnienie menu polecamy stacje gotowania na żywo, które pozwalają śledzić pracę kucharzy, proces kreacji potraw oraz dają możliwość realizacji indywidualnych zamówień uczestników przyjęcia

Stacje są obsługiwane przez kucharzy do 3 godzin

Kaczka po pekińsku

Wolno pieczony rostbef z sosem Madera

Płonący krąg Parmezanu z linguine i whisky

Pieczony w cieście okoń morski z sosem Buerre Blanc

Podwędzany dębiną, świeżo siekany tatar wołowy

Owoce morza



NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE

VILLA FOKSAL GOURMET CATERING

MENU BUFETOWE

Prezentacja dań zimnych – klasyczne białe i czarne półmiski melaminowe oraz naczynia jednoporcjowe finger food, gorących – w eleganckich stalowych bismarckach. Bufety uzupełniane są przez pięć godzin.

Zapewniamy podstawowe dekoracje kwiatowe na bufetach.

Kolorystyka pokrowcy: szare, czarne lub białe.

OPEN BAR I SOFT DRINK

nieograniczony przez 4 lub 6 godzin, zapewniamy wszystkie dodatki do koktajli, obsługę barmańską oraz na życzenie modułowe bary LEDowe, w tym przypadku rekomendujemy ustawienie dwóch barów

LIVE COOKING

Stacje działają do trzech godzin, są obsługiwane przez kucharzy,

Koszt stacji uzależniony jest od jej rodzaju.

PAKIET LOGISTYCZNY:

w przypadku obsługi cateringowej zapewniamy również pakiet zawierający między innymi:

transport, pełną zastawę stołową, obsługę kelnerską,

serwis kucharski, stoły pod bufety, stoły koktajlowe,

podstawowe dekoracje kwiatowe w stylistyce Villa Foksal na bufetach oraz stołach koktajlowych



MICHAŁ MACIEJEWSKI

Sales Manager
504 89 00 84
michal@villafoksal.pl

ZAPRASZAM DO KONTAKTU

