

# Bufet kolacyjny

## Dania zimne

- Krewetki w pancierzach
- Łosoś „Gravlax”, sos miodowo-musztardowy
- Łosoś wędzony na zimno, sos chrzanowy
- Sałatka z makaronu ryżowego z grillowanymi krewetkami i chili
- Śledzie w cebuli
- Śledzie pieczone
- Sałatka “Skagen” (z krewetkami koktajlowymi)
- Pieczony roast beef
- Szynka dojrzewająca
- Chorizo
- Sałatka ziemniaczana
- Wegetariańska sałata „Ceasar” z marynowaną czerwoną cebulą, sos kaparowy
- Sałatka z melona, pomidora i fety
- Sałaty mieszane
- Stena Coleslaw
- Sałatka kalafiorowo-brokułowa ze słonecznikiem i pietruszkowym pesto
- Buraczki z limonkowym sosem jogurtowym
- Hummus
- Dressing żurawinowy
- Dressing balsamico
- Sos chrzanowy
- Sos remoulade

## Dania gorące

- Glazurowane żeberka wieprzowe z kapustą pak choi
- Pieczona cielęcina Tri-Tip
- Filet z łososia z pieca
- Pieczone bioderko z kurczaka w sosie BBQ, kolby kukurydzy
- Seler pieczony, humus i marynowane grzyby Portobello
- Pieczona kapusta z grillowanymi pieczarkami i prażonymi orzechami laskowymi
- Ziemniaki gotowane
- Sos pieczeniowy
- Sos Hollandaise
- Chutney jabłkowy

## Desery

- Wybór ciast
- Mus jagodowy z bitą śmietaną, sos waniliowy
- Sery

## Napoje (bez ograniczeń)

- Napoje gazowane i soki
- Kawa i herbata
- Piwo, wino

## Dodatki

- Pieczywo, masło