

CZAS KARNAWAŁU



Wojciech Kaczyński
www.pracowniasmakow.pl

Kolejne święta już za nami, niedawno hucznie przywitaliśmy Nowy Rok i zaczęliśmy karnawałowe szaleństwo. Od pewnego czasu powraca moda na przyjęcia domowe.

Wymagają one jednak wielu przygotowań: zaproszenie gości, staranne wybranie muzyki, obmyślenie atrakcyjnego menu, no a potem kilkugodzinne gotowanie. Na koniec jeszcze makijaż i ładna sukienka. Po całodniowym maratonie przygotowań trudno sprawiać wrażenie wypoczętej i tryskającej energią. Dobrze byłoby zrzucić ze swoich ramion chociaż część obowiązków - najlepiej tych najbardziej czasochłonnych.

Catering! Świetne rozwiązanie na różne okazje: kameralne spotkania z przyjaciółmi, przyjęcia okolicznościowe, kinderbale i święta. Wystarczy kilka dni wcześniej wybrać jedną z gotowych propozycji menu lub stworzyć własną – dostosowaną do charakteru imprezy i zasobności portfela. W ustalonym terminie firma cateringowa dostarczy zamówienie. Dania mogą zostać dowieszone w firmowej zastawie – wówczas omija nas przykry obowiązek zmywania.

Planując większe przyjęcie, warto zastanowić się nad wynajęciem obsługi kelnerskiej. Jeśli chcemy zaskoczyć gości, skorzystajmy z oferty „fun cooking”. Serwowane menu przygotowują wspólnie z uczestnikami przyjęcia profesjonalni kucharze, odkrywając przed nami sekrety sztuki kulinarnej.

Jak widać, możliwości jest wiele, a przed nami czas przyjęć – oferta firmy cateringowej sprawi, że na pewno będą udane.



Krystian Sypniewski
www.pracowniasmakow.pl



fol. Arch. Pracownia Smaków

MELON Z SZYNKĄ

Składniki:

1 melon

14-16 plasterów wędzonej szynki parmeńskiej lub szwarcwaldzkiej

Sos Vinaigrette:

oliwa, cukier, sól, sok z cytryny, 1/2 łyżeczki musztardy, zioła

Rozkroić melona i wyjąć z niego pestki. Wykroić go ze skórki i podzielić na mniejsze części. Owinąć każdą część kawałkiem szynki, następnie przekroić na pół. Podawać z sosem Vinaigrette lub wariacją tego sosu, np. z malinami, pomarańczami, papryczką chilli.

www.pracowniasmakow.pl

SALATKA SZPINAKOWA Z BURACZKAMI

Składniki:

0,8 kg świeżego szpinaku
1/2 słoiczka krojonych buraczków konserwowych
mozzarella lub twarde ser kozi
parmezan
sos Vinaigrette z miodem i musztardą

Oplukać szpinak, pokroić ser, dodać buraczki i podprażony na suchej patelni sezam. Połączyć sałatkę sosem. Zetrzeć parmezan w płatk i posypać sałatkę. Aby danie zachowało świeży wygląd, należy przygotować je krótko przed podaniem.



fol. Arch. Pracownia Smaków

REKLAMA



CATERING: KOMUNIE, CHRZCINY,
PRZYJĘCIA DOMOWE

www.pracowniasmakow.pl
biuro@pracowniasmakow.pl
tel. 695 960 736 i 502 474 057