



avocado
vegan catering

m e n u W E S E L N E



avocado
vegan catering

Avocado vegan catering
ul. Wallenroda 11, 80 - 438 Gdańsk
kom. 506 185 564, info@avocado.info.pl
www.avocado.info.pl

www.avocado.info.pl



Przedstawiamy
przykładową propozycję menu
wesełnego.

Szczegółowe menu i ceny ustalamy
indywidualnie.

Kontakt: Avocado vegan catering
e-mail: info@avocado.info.pl
kom. 506 185 564

www.avocado.info.pl



ZUPA

do wyboru:

1. Zielony krem parmentier z grzankami i zieloną pietruszką

lub

2. Zupa soczewicowo – kokosowa z pomidorami



DANIE GŁÓWNE

1. Kotleciki falafele z ryżem z ziarnami,
sosem pomidorowo – bazyliowym + zestaw surówek:
selerowa, wiosenna z kiełkami,
z marchewki z migdałami

lub

2. Kotleciki selerowe z ziemniakami purre z koperkiem
lub ziemniakami pieczonymi, zestaw surówek

Ewentualnie
kilka pozycji na wspólnych półmiskach:

kotleciki warzywne, falafele, pakora, gołąbki,
do tego dodatki: ziemniaki (z wody lub pieczone) oraz zestawy surówek –
każdy z gości wybiera sobie sam.



PRZYSTAWKI NA STÓŁ SZWEDZKI

1. Sałatka makaronowa z sosem brokułowo - kokosowym
2. Sałatka jarzynowa tradycyjna wegańska
3. Roladki z grillowanej cukini z wędzonym tofu, suszonym pomidorem i rukolą
4. Tofu po grecku
5. Sushi z awokado, cukinią i marynowanym tofu
6. Sałatka ryżowa z warzywami
7. Sałatka grecka
8. Pieczarki i papryka faszerowane
9. Galaretki warzywne
10. Półmisek warzyw świeżych (pomidory, ogórki, papryka etc.)
11. Półmisek marynat: (grzyby, papryka, ogórki kiszane i konserwowe, oliwki, kukurydza, patison, dynia),
12. Bułeczki pełnoziarniste oraz bułki z oregano i oliwkami naszego wypieku

Dipy: czosnkowy, pomidorowo-kokosowy



TORT WESELDNY

waniliowy z truskawkami,
malinami lub innymi
sezonowymi
owocami.



DESERY

1. sernik z tofu z brzoskwiniami
2. makowiec z bakaliami
3. biszkopt z owocową galaretką
4. patery ze świeżymi owocami
5. kuleczki owsiano – kokosowe z czekoladą
6. muffiny cyjnamonowe z jabłkami
7. tartaletki z kremami i owocami