

EPICES EN COULEURS

Service d'organisation de vos événements : mariage, anniversaire, réception, walking dinner et catering des sociétés...



...accompagné d'une savoureuse cuisine d'ici et d'ailleurs...



*Pour plus d'informations, veuillez contactez SERIFI ABI
au (0032)488.81.71.61 ou www.adagiocatering.be*

BUFFET MARIAGE

BUFFET FROID

Tomates farcies aux crevettes grises ou roses
Pêches au thon
Assortiment de crudités fraîches de saison
Salade de pommes de terre
Salade de pâtes aux petits légumes
Taboulé
Saumon canadien en belle vue

BUFFET CHAUD

Poulet à la muamba (à la pâte d'arachide)
Poulet grillé (cuisses, ailes)
Chèvre braisée
Cochon de lait entier
Brochettes de bœuf
Samossas
Poisson salé aux 3 poivrons (makayabu)
Poisson à frire (tilapia noir et rouge)
Papillote de poisson pangasius (malangwa)

LÉGUMES

Feuilles de manioc (pondu, sombe ou saka saka)
Amarante verte (biteku-teku ou lenga-lenga)

ACCOMPAGNEMENTS

Bananes plantains à frire
Riz nature au beurre
Riz cantonais ou pilaw au safran
Pain de manioc fermenté (chikwangue)
Beignets

SAUCES

Pili maison, mayonnaise, cocktail, tartare, ketchup, aigre-doux

DESSERT

Pièce montée