

Menu eventowe

Propozycja za 90 pln/os

Wersja I /dania gorące w podgrzewaczach/

Drink powitalny : Prosecco

Zimne przekąski :

- ❖ Rolada z indyka z morelami, śliwką i rukolą
- ❖ Mięsa pieczone oraz pasztety własnego wyrobu
- ❖ Talerz serów z owocami, bakaliami, miodem i słodką konfiturą V
- ❖ Śledzie przekładane aromatyzowaną rumem śliwką
- ❖ Świeże sezonowe warzywa z dipem serowym lub bazyliowym V
- ❖ Liście świeżych sałat z szarpaną wołowiną, pomidorem, cebulą białą i czerwoną, fasolą czerwoną, kolendrą i z dipem cytrynowym (lekko pikantnym)

Zupa:

- ❖ Krem z białych warzyw aromatyzowany orzechami V

Bufet gorący:

- ❖ Pieczona szynka w szafranie z sosem żurawinowym
- ❖ Filet z dorsza marynowany w pesto w cieście francuskim

Dodatki do dań

- ❖ Zapiekane puree ziemniaczano-pietruszkowe V
- ❖ Białą i dziki ryż smażony z groszkiem V
- ❖ Liście świeżych sałat z vinegrette klasycznym/czosnkowym/miodowo-pomarańczowym V

Bufet słodki

Babeczki z musami i świeżymi owocami
Sernik warszawski z białą czekoladą



Wersja II /dania gorące z rusztu /

Drink powitalny : Prosecco

Zimne przekąski :

- ❖ Mięsa pieczone oraz pasztety własnego wyrobu
- ❖ Talerz serów z owocami, bakaliami, miodem I słodką konfiturą V
- ❖ Śledzie na galaretkę z czerwonej cebuli
- ❖ Vol-au-vent z musem z wątróbki i pianą jeżynową
- ❖ Humus z brokuła z czarnuszką na pumperniku V
- ❖ Mieszane sałaty z tuńczykiem, kukurydzą, rzodkiewką, świeżym ogórkiem i sosem jogurtowym z bazylią, koperekiem I cytryną

Zupa:

- ❖ Krem z pomidorów i pieczonej papryki na serze z pesto V

Bufet słodki :

- ❖ Domowa szarlotka
- ❖ Klasyczne brownie

Dania z rusztu / 2 porcje/os /:

- ❖ Olbrzymi szaszłyk przekładany warzywami I wieprzowiną
- ❖ Kiełbaski białe i wędzone
- ❖ Kurczak marynowana ala lemon chicken
- ❖ Dzwonek łososa z rusztu marynowanego w świeżym koperze
- ❖ Karkówka marynowana czosnkiem, rozmarynem
- ❖ Cebula faszerowana kaszanką
- ❖ Ziemniaki marynowane w świeżych ziołach
- ❖ Grillowane warzywa V



Do dań z rusztu podamy sosy oraz pieczywo.

W każdej wersji do ceny należy doliczyć 10% za obsługę oraz 8%vat .

Minimalna liczba Gości dla powyższego menu to 25 osób.

W każdej wersji istnieje możliwość dodania przekąsek koktajlowych serwowanych przez kelnerów razem z drinkiem powitalnym 4szt/os w cenie 30pln.

