

Menu dla 8- 12 osób / poszczególne wersje można połączyć/

Zestaw przekąsek zimnych:

- Hummus z brokuła
- Tatar ze śledzia na pumperniku
- Mus z wątróbek , konfitura z czerwonej cebuli
- Bagietka z marynowanym burakiem i serem feta
- Małże lub ośmiornice po katalońsku
- Oliwki czarne i zielone marynowane w świeżych ziołach i balsamico
- Owoce filetowane
- Ciastka koktajlowe
- Kosz pieczywa

Koszt /netto/: 50,00 pln/os +100 pln obsługa /nieobowiązkowa/ do 3h

Dania z rusztu / 2 porcje dla 1 osoby/:

- German wurst
- Dzwonek łososia z rusztu marynowanego w świeżym koperze
- Karkówka marynowana czosnkiem, rozmarynem i chilli
- Żeberka w coli i piwe
- Szaszłyk z indyka przekładany warzywami
- Ziemniaki marynowane w świeżych ziołach

Do dań z rusztu wybór pieczywa i sosy.

Koszt /netto/: 55,00 pln/os +100 pln obsługa /obowiązkowa/ do 3h



Finger foods / 6szt/os :

- Vol a vent z szynką parmeńską i kawiozem z melona
- Roladki z grillowanej cukinii z serem i pomidorami
- Ogórki nadziewane hummusem z papryki
- Plastry rostbefu na konfiturze z cebuli
- Tortilla de patata z krewetkami, krabami i sosem aioli
- Krewetka na sałatce owocowej z mango i ananasem

Koszt /netto/: 45,00 pln/os +100 pln obsługa nieobowiązkowa/ do 3h

Dania w podgrzewaczu / 2 porcje/osoba/ :

- Krem z pomidorów i pieczonej papryki lub Chłodnik
- Dorsz atlantycki na warzywnym ratatui
- Długo pieczona wołowina w sosie musztardowym
- Ziemniak z pieca ze świeżymi ziołami
- Liście świeżych sałat z klasycznym vinegrette

Koszt /netto/: 50,00 pln/os +100 pln obsługa /nieobowiązkowa/ do 3h

Do każdej wersji można domówić ciasto w cenie 12pln/porcja. Rodzaj ciasta do potwierdzenia , codziennie pieczemy świeże.

Zamówienie poniżej 8 osób wyceniane będzie indywidualnie.

