Cocktail party

MENU I - 170,00 NETTO

Mini tarta z porem i boczkiem wędzonym
Mini tarta z suszonymi pomidorami i mozzarellą
Krucha babeczka z pesto z buraka, bryndza, orzech włoski
Ptyś z pastą koperkową, łosoś wędzony, roszponka
Ptyś z szynką parmeńską, rukolą, pesto bazyliowe, parmezan
Tortilla z kurczakiem i warzywami, sos cezar
Bliny: Pasta z warzyw pieczonych, pasta tahini *V*
Liść cykorii, pasta krewetkowa, ananas
Grillowane warzywa z pesto ziołowym i orzechami *V*
Grillowana sałata rzymska, sos cezar, grzanki ziołowe, parmezan, plastry indyka w marynacie ziołowej
Sałatka, pstrąg wędzony, pieczone jabłko w miodzie, chrupiące sałaty, żurawina, vinegrette miodowo- musztardowy

Gulasz z papryką i ziołami

MENU II - 190,00 NETTO

Tartinka z pieczonym rostbefem, rukolą, pesto bazyliowe, parmezan
Mini tarta z suszonymi pomidorami i mozzarellą
Krucha babeczka łosoś marynowany w cytrusach, serek Philadelphia z kaparami, ogórek marynowany
Krucha babeczka pesto z buraka, bryndza, orzech włoski
Słupki warzyw, humus *V*
Plastry pieczonego buraka w marynacie z octu balsamicznego i ziół, bryndza, orzechy włoskie, chrupiąca sałata, vinegrette ziołowy *W*
Sałatka, pstrąg wędzony, pieczone jabłko w miodzie, chrupiące sałaty, żurawina, vinegrette miodowo- musztardowy
Grillowane warzywa z pesto ziołowym i orzechami *V*
Sałatka, plastry podpieczonego koziego sera, gruszka marynowana, orzechy włoskie, roszponka
Grillowany pak choi, plastry kaczki , wakame, sos mango, słony ogórek, sezam

Kurczak w sosie ziołowym z ciecierzycą
Tofu w sosie gochujang z warzywami, kolendra, orzeszki ziemne *V*

Mini brownie czekoladowe

MENU III - 240,00 NETTO

Mini tarta warzywna ziołowy serek Philadelphia *W*
Tartinka z serkiem koperkowym, łososiem wędzonym
Tartinka z pieczonym rostbefem, rukolą, pesto bazyliowe, parmezan
Krucha babeczka, serek Philadelphia z pieprzem marynowanym, szynka parmeńska, pomidor koktajlowy
Ptyś z szynką parmeńską, rukolą, pesto bazyliowe, parmezan
Grillowany pak choi, plastry kaczki, wakame, sos mango, słony ogórek, sezam
Sałatka, plastry podpieczonego koziego sera, gruszka marynowana, orzechy włoskie, roszponka
Spring rolls z warzywami *V*
Słupki warzyw, hummysy *V*
Wolno pieczone plastry rostebeffu wołowego, rukolą, kapary, mix ziół
Grillowane warzywa z pesto ziołowym i orzechami *V*

Strogonoff wołowy, pieczywo
Kurczak w sosie ziołowym z ciecierzycą
Tofu w sosie gochujang z warzywami, kolendra, orzeszki ziemne *V*

Mini brownie czekoladowe
Panna cotta kokosowa z musem owocowym *V*

Uprzejmie informujemy, że przesłanie niniejszej oferty nie stanowi gwarancji rezerwacji terminu.
Wstępna rezerwacja obowiązuje przez 7 dni od momentu dokonania rezerwacji.
W celu jej utrzymania prosimy o podpisanie umowy oraz dokonanie wpłaty zadatku w wysokości 40% wartości kalkulacji w podanym terminie, czyli 5 dni od momentu podpisania umowy.
Brak dopełnienia tych formalności będzie skutkował automatycznym anulowaniem rezerwacji.