



MENU IMPREZY I CATERINGU

1. Zupy i kremy

- Rosół z trzech mięs
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Krem z ziemniaka z jabłkiem i boczkiem
- Krem z grzybów z groszkiem ptysiovym
- Bulion mięsno warzywny z kluskami i klopsikami wołowymi
- Flaki wołowe
- Żurek śląski
- Barszcz z krokietem
- Bogracz
- Strogonof

2. Mięsa (4 rodzaje do wyboru, 1,5 kawałka na osobę)

- Rolada wołowa
- Rolada wieprzowa
- Rolada drobiowa z boczkiem i suszonym pomidorem
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem camembert
- Rolada drobiowa z boczniakiem i pietruszką
- Pieczeń z karczku z czosnkiem
- Polędwiczka wieprzowa
- Pierś z kaczki
- Kacze udo
- Pałka z kurczaka pieczone w miodzie i imbirze
- Boczek pieczony w ziołach
- Filet z kurczaka w panierce
- Karczek z grilla BBQ
- Kotlet de volaille
- Szaszłyki
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Karczek grillowany
- Rolada wieprzowa z figą i camembertem
- Szwajcar
- Nuggetsy
- Żeberka na ciapkapuście, zasmażane lub opiekane ziemniaki
- Kurczak w cieście curry
- Filet z kurczaka z suszonym pomidorem i serem w szynce parmeńskiej
- Dziczyzna (do ustalenia)



3. Dodatki skrobiowe (2 rodzaje do wyboru)

- Kluski szare
- Kluski jasne
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Ziemniaczki z wody z koperkiem
- Kopytka szpinakowe/czosnkowo-ziołowe
- Frytki
- Purre z musztardą francuską lub jabłkiem

4. Kapusty i surówki (2 rodzaje do wyboru)

- Kapusta czerwona z boczkiem
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta zasmażana z wędzoną skwarką i koperkiem
- Kapusta czerwona na winie i miodzie
- Surówka z czerwonej kapusty z czosnkiem
- Surówka coleslaw
- Marchewka z brzoskwinią
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Warzywa gotowane na parze

5. Sosy na bazie śmietany kremowej

- Pieczeniowy (zawiera gluten)
- Borowikowy
- Serowy
- Z czerwonym pieprzem na winie

6. Sałatki (Maksymalnie 2 pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Z selera naciowego z kurczakiem wędzonym i winogronem z miodem
- Makaronowa na ostro z pikłami, kurczakiem i rukolą w oliwie
- Grecka
- Cezar
- Z makaronu ryżowego z ogórkiem i szynką
- Tortellini z warzywami
- Sałatki na półmisku z szynką parmeńską, mixem sałat i dipem osobno
- Gyros



7. Zimna płyta (Maksymalnie 10 pozycji do wyboru)

- Deska mięs
- Deska serów (Trzy rodzaje sera, winogrono)
- Deska nuggetsów
- Deska panierowanych warzyw
- Śledzie: (maksymalnie 3 do wyboru)
 - po kaszubsku
 - z burakiem
 - z jabłkiem
 - w oleju
 - w musztardzie
 - korzenne
- Przekąski: (maksymalnie 4 do wyboru)
 - mini tortille
 - mini burgerki
 - babeczki z łososiem i twarogiem
 - tarty wytrawne z warzywami lub grzybami
 - śliwki wędzone w boczku
 - finger-food (mini salatkę, tatar z łososia)
 - zawijańce z ciasta francuskiego
 - gruszki z gorgonzolą
- Galerty: (maksymalnie 2 do wyboru)
 - ozory w galarecie
 - tymbaliki
 - galert wieprzowy
 - szynka w galarecie
- Ryby:
 - po grecku
 - kulki rybne w zalewie octowej lub pomidorowej
- Tatar wołowy
- Tatar z łososia
- Tatar ze śledzia słonego
- Pączki sweet chili z szarpaną wołowiną
- Wytrawne rogaliki

Patera przekąsek dla 5 osób – 120zł

8. Słodki stół (Opcja dodatkowo płatna)

- Monoporcja biała czekolada + owoce
- Mini beza z owocami
- Cake pops
- Babeczki z kremem
- Tarty owocowe
- Mini deserki w kieliszkach
- Mini torciki



9. Ciasta

- Czekoladowe
- Ze słonecznikiem
- Malinowa chmurka
- Szpinakowe
- Marchewkowe
- Sernik
- Z galaretką
- WZ
- Sernik na zimno
- Shrek
- Philadelfia

10. Deserki

- Oreo
- Tiramisu
- Raffaello
- Snickers
- Mono porcje
- Cake pops
- Mus czekoladowy z malinami
- Mini bezy z kremem i owocami
- Panna cotta z musem truskawkowym
- Brownie z kremem orzechowym

11. Torty

- Bezowy
- Śmietankowy
- Czekoladowy
- Krem truskawkowy
- Malinowy
- Wiśniowy
- Cytrynowy
- Owoce leśne
- Biały i ciemny michalek
- Raffaello
- Oreo

Napoje liczone są dodatkowo według zużycia:

- Coca-cola, Fanta, Sprite (szklane 250ml) – 4,50zł
- Coca-cola, Fanta, Sprite (plastikowe 500ml) – 5,50zł
- Karafka soku – 8zł
- Karafka wody – 4zł
- Woda gazowana (szklana 330ml) – 3zł
- Woda gazowana (plastikowa 500ml) – 3zł

Wystrój stolów wraz z kwiatami w cenie

Wystrój balonami – 250zł

Ścianka do zdjęć – 300zł

Usługa barmańska dodatkowo płatna

Patera owoców i słodczy 20zł/os.