

BUFET DO DZIELENIA SIĘ: ZESTAW I (MINIMUM 8 OSÓB)

PRZYSTAWKI

- Paluszki z batatów w przyprawach cajun
- Hummus z ciecierzycy z zaatarem, oliwą chili, granatem i natką pietruszki, podawany z pitą.
- Nachosy zapiekane z cheddarem i jalapeno
- Zestaw sosów (czosnkowy, sriracha mayo, bbq)

DANIA GŁÓWNE

- Długo pieczone dwukostki żeberk wieprzowych w glazurze BBQ
- Gnocchi z pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi, rukolą i tartym pecorino
- Pieczone ziemniaczki w przyprawie ziołowej
- Coleslaw

DESER

- brownie z orzechami



BUFET DO DZIELENIA SIĘ: ZESTAW II (MINIMUM 8 OSÓB)

PRZYSTAWKI

- Paluszki z batatów w przyprawach cajun
- Hummus z ciecierzycy z zaatarem, oliwą chili, granatem i natką pietruszki, podawany z pitą.
- Nachosy zapiekane z cheddarem i jalapeno
- Tatar z polędwicy wołowej z kaparami, szalotką, ogórkiem kiszonym, musztardą Dijon, żółtkiem i Tabasco
- Śledź z cebulką w oleju lnianym
- Skrzydełka w sosie Buffalo
- Mix oliwek
- Koszyk chleba
- Zestaw sosów (czosnkowy, sriracha mayo, bbq, sweet chilli)

DANIA GŁÓWNE

- Długo pieczone dwukostki żeberk wieprzowych w glazurze BBQ
- Gnocchi z pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi, rukolą i tartym pecorino
- Pieczone ziemniaczki w przyprawie ziołowej
- Coleslaw

DESERY

- Brownie z orzechami
- Sernik nowojorski z białą czekoladą



BUFET DO DZIELENIA SIĘ: ZESTAW III (MINIMUM 8 OSÓB)

PRZYSTAWKI

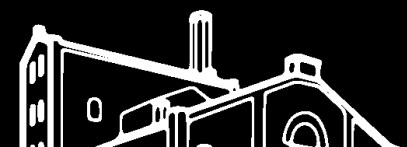
- Paluszki z batatów w przyprawie cajun
- Hummus z ciecierzycy z zaatarem, oliwą chili, granatem i natką pietruszki, podawany z pitą.
- Nachosy zapiekane z cheddarem i jalapeno
- Tatar z polędwicy wołowej z kaparami, szalotką, ogórkiem kiszonym, musztardą Dijon, żółtkiem i Tabasco
- Tatar z pomidorów
- Smażone skrzydełka z kurczaka w glazurze Buffalo
- Smażone stripsy z kurczaka
- Smażone krewetki w kokosowej panierce
- Chrupiące kalmary w tempurze na sałacie rzymskiej podawane z pomidorową salsą
- Mix oliwek
- Koszyk chleba
- Zestaw sosów (czosnkowy, sriracha mayo, bbq, sweet chili, chipotle)

DANIA GŁÓWNE

- Długo pieczone dwukostki żeberek wieprzowych w glazurze BBQ
- Curry z kurczakiem podawane z ryżem, basmati, pitą i raitą
- Sałatka z grillowanym halloumi, szpinakiem, marynowanym burakiem, komosą ryżową, pomidorkami koktajlowymi, suszonym pomidorem, chipsami z marchewki, pestkami słonecznika i dressingiem miodowo-musztardowym
- Sałatka Cezar ze smażonymi filetem z kurczaka, sałatą rzymską, parmezanem, pomidorkami koktajlowymi, anchovi, grzankami i dressingiem cezar
- Gnocchi z pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi, rukolą i tartym pecorino
- Smażone fileciki z dorsza w panierce piwnej
- Smażony kalafior w tempurze z dressingiem tahini
- Pieczone ziemniaczki w przyprawach
- Colesław

DESERY

- Brownie z orzechami
- Sernik nowojorski z białą czekoladą
- Creme brulee z sezonowymi owocami



OPEN BAR

ZAWSZE W PAKIECIE

AUTORSKIE ORAZ KLASYCZNE KOKTAJLE NA ALKOHOLACH WG PAKIETU

NAPOJE ZIMNE

- Napoje gazowane - cola, tonic
- Domowa lemoniada
- Woda gazowana/niegazowana
- Soki owocowe

NAPOJE CIEPŁE

- Kawa: espresso / americano / cappuccino / latte
- Herbata: zielona / czarna / owocowa

DO WYBORU

ALKOHOLE **PAKIET PREMIUM**

- Wódka – Wyborowa, Luksusowa, Ostoya
- Whisky – Ballantine's Finest
- Gin – Beefeater London Dry
- Rum – Havana Anejo 3 Anos
- Wina:
 - Jacobs Creek Chardonnay – białe wytrawne
 - Jacobs Creek Sauvignon Blanc – białe półwytrawne
 - Jacobs Creek Moscato Rose – różowe słodkie
 - Jacobs Creek Moscato – białe słodkie
 - Campo Viejo Tempranillo – czerwone wytrawne

ALKOHOLE **PAKIET BASIC**

- Wódka – Luksusowa, Wyborowa
- Whisky – Ballantine's
- Wina:
 - Jacobs Creek Chardonnay - białe wytrawne
 - Campo Viejo Tempranillo - czerwone wytrawne

