

CATERING

Zestaw I - Mini szaszłyki z kurczakiem marynowanym w świeżych ziołach i papryka, szaszłyki z kurczakiem w marynacie curry i pieczarkami, śliwka kalifornijska zapiekana w wędzonym boczku, dipy tysiąca wysp, koperkowo – jogurtowy (24szt./ 55zł)

Zestaw II - Mini szaszłyki z grillowanymi warzywami (cukinią, papryką, pieczarkami, cebulą) i tofu, szaszłyki z grillowanymi brokułami i pomidorkami koktajlowymi z dodatkiem dipów chilli, sojowo – brokułowym z prażonymi pestkami słonecznika (22szt./ 55zł)

Zestaw III - Tortille na sałacie z rukoli i roszonek z dipami chilli i tysiąca wysp (15szt./ 54zł)

-Tortille z marynowanym burakiem, rukolą, czerwoną cebulą, serem pleśniowym i sosem balsamico (5szt.)

-Tortille z grillowanym kurczakiem, rukolą, świeżym ogórkiem, czerwoną cebulą, dressingiem miodowo – musztardowym (5szt.)

-Tortille z gravlaxem, twarożkiem chrzanowym, szpinakiem, świeżym szczypiorkiem i rzodkiewką (5szt.)

Zestaw IV -Talerz różnorodności (15szt./ 40zł):

– ogórkowe kieliszki z pastą z fasoli, świeżej bazylii i suszonych pomidorów (5szt.)

- tartaletki z marynowanym burakiem, serem pleśniowym i kiełkami (5szt)

- szaszłyczki z melonem, szynką szwarcwaldzką mięta i winogronami (5szt)

Zestaw V - Kanapeczki koktajlowe (15szt/ 50zł):

-z pieczoną kaczką, jabłkiem, chilli, limonką, cebulą i mięta (5szt.)

- z gravlaxem, rukolą, czerwoną cebulą, rzodkiewką, zielonym ogórkiem, serkiem twarogowym, świeżym szczypiorkiem i pestkami słonecznika (5szt.)

- z serem camembert, żurawiną, orzechami włoskimi i rukolą (5szt.)

Zestaw VI -Talerz różnorodności (15szt./ 60zł):

-Koszyczki z brokułami, szpinakiem, cebulą, czosnkiem, serem solankowym i oliwkami (5szt.)

- Vol a vent z z pastą z fasoli, świeżej bazylii i suszonych pomidorów (5szt.)

-Ser camembert panierowany owinięty szynką szwarcwaldzką z żurawiną i orzechami włoskimi (5szt.)

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi grzybkami, kiszonymi ogórkami i cebulką, podany na sałacie z domowym pieczywem (100g/25zł)

Sałatki

-sałatka kurczakiem, gruszką, serem pleśniowym, orzechami, rukolą, szpinakiem, roszonek i sałata 300g/ 16zł

-sałatka z drobnym makaronem, świeżym ogórkiem, oliwkami, pomidorkami, czerwoną cebulą, serem solankowym i natką pietruszki kurczakiem 300g/15zł

-sałatka z makaronem pestkami dyni, prażonymi pestkami słonecznika, suszoną żurawiną i winogronami 300g/15zł

Dania na gorąco

Polędwiczki wieprzowe w sosie winno – kurkowym 130g/ 21zł

Zraz wołowy z ogórkiem, boczkiem i cebulą w sosie pieczeniowym 120g/ 22zł

Roladka z piersi kurczaka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, cebulą i serem solankowym 120g/ 14,50zł

Łosoś pieczony w migdałach z sosem pomarańczowo – żurawinowym na bazie czerwonego wina 120g/25zł