



GARDEN PARTY





PROPOZYCJA MENU

DANIA Z GRILLA: 100-150 g/porcja po wysmażeniu:

MIĘSNE:

1,5 porcji Do wyboru: minimum 15 porcji z jednego rodzaju:

- Karkówka z grilla w marynacie ziołowo-paprykowej
- Kiełbasa grillowana
- Szaszłycki drobiowe z papryczkami, cukinią oraz czerwoną cebulką
- Szaszłycki wieprzowe z papryką, cukinią, pieczarkami i czerwoną cebulką
- Piersi z kurczaka w marynacie miodowo – ziołowej
- Połędwiczki wieprzowe z marynacie miodowo-czosnkowej
- Grillowane filety z kurczaka po meksykańsku
- Steki wieprzowe marynowane w whisky
- Hamburger (dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos)
- Łosoś grillowany w ziołach

WEGETARIAŃSKIE:

1 porcja Do wyboru: minimum 15 porcji z jednego rodzaju:

- Grillowane warzywa: Bakłażan, cukinia, kolorowa papryka, pieczarka
- Ziemniaki pieczone w folii
 - z masłem czosnkowym
 - z pieczarkami i cebulą
 - z boczkiem, cebulą i czosnkiem
- Oscypek z żurawiną
- Wegeberger (falafel, dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos)





PROPOZYCJA MENU

DODATKI: 2 porcje 100 g

- Masło, pieczywo, ogórki, korniszony, smalec
- Ketchup, Chrzan, Musztarda,
- Sosy i dipy: tzatziki, czosnkowy, bbq

SAŁATY: 1 porcja 100g/os.

Do wyboru: **minimum 15 porcji z jednego rodzaju:**

- SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur oraz warzywami
- SAŁATA ESTOŃSKA z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami
- SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, warzywami, oliwkami, kaparami
- INSALATA CAPRESE: mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi oraz bazylią polana oliwą z oliwek
- Liście świeżego szpinaku z dodatkiem chrupiącego bekonu, suszonych pomidorów, marynowanej gruszki, sera lazur prażonych orzechów włoskich
- SAŁATA CEZAR z kurczakiem, grzankami ziołowymi, pomidorkami koktajlowymi oraz dressingiem Cezar
- SAŁATA GRECKA z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
- Sałatka z pęczaku z awokado oraz granatem (**wegańska**)
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą oraz prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną (**wegańska**)
- Mix sałat ze szpinakiem, burakami, karmelizowaną marchewką (**wegańska**)

DO SAŁAT PODAJEMY: bułeczki ciabatta, masło oraz sos vinaigrette





PROPOZYCJA MENU

NAPOJE ZESTAW:

Kawa z ekspresu	200 ml/os.
Herbata (czarna, earl grey, zielona, owocowa)	200 ml/os.
Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały oraz brązowy	
Woda niegazowana z owocami	200 ml/os.
Soki owocowe 100%: jabłko, pomarańcza, grejpfrut	200 ml/os.
Lub / i Lemoniada limonkowo-cytrynowa / malinowa	

ZUPA: 1 porcja 200 ml/os.

Do wyboru: minimum 10 porcji z jednego rodzaju:

- Krem porowy z boczkiem
- Zupa tajska z kurczakiem
- Zupa gulaszowa
- Zupa meksykańska z kurczakiem i kukurydzą
- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Minestrone z parmezanem
- Krem z cukinii z mascarpone oraz migdałami
- Krem z gruszki i pietruszki z serem rokopól
- Krem selerowy z oliwą truflową **(wegańska)**
- Krem z marchewkowy z dodatkiem imbiru oraz curry **(wegańska)**
- Zupa cebulowa z nutką tymianku na białym winie **(wegańska)**





PROPOZYCJA MENU

PRZEKĄSKI FINGER FOOD: 50-70 g/sztuka

Minimum 20 sztuk z **jednego rodzaju:**

MIĘSNE:

- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami
- Tartaletki z serem kozim, szybka włoską oraz czarnuszką
- Mini tortilla z kurczakiem i sosem kaparowym
- Pieczone śliwki w boczku
- Vol-au-vent z pasztetem oraz konfiturą z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki

RYBNE:

- Tartinka z musem serowym, wędzonym łososiem i koperkiem
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami
- Mini tortilla z wędzonym łososiem, musem chrzanowym oraz świeżym szpinakiem
- Vol-au-vent z pastą paprykową i paluszkami krabowymi
- Szaszłyczki z krewetką tygrysią, mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym oraz czarną oliwką

WEGETARIAŃSKIE:

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzanceczce czosnkowej
- Mini tortilla z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem
- Tartinki z pasztetem z soczewicy i kiszonym ogórkiem (**wegańska**)
- Szaszłyczki z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i czarną oliwką
- Bruschetty z pomidorkami i pesto (**wegańska**)





PROPOZYCJA MENU

MINI WYPIEKI: 60 g/sztuka

- Sernik z rosą
- Szarlotka brzoskwiniowa z bezą
- Ciasto marchewkowe z nutą pomarańczy
- Brownie
- Mini bezy Pavlowa z owocami
- Babeczki owocowe
- Babeczki kajmakowe
- Babeczki rafaello

MINI DESERY: 60 g/sztuka

- Pana cotta z malinami
- Tiramisu
- Eton mess na crunchy wielozbożowym z bananami i karmelem

Zapraszamy do indywidualnej wyceny

Możliwość kompleksowej obsługi wraz z meblami oraz namiotami

