

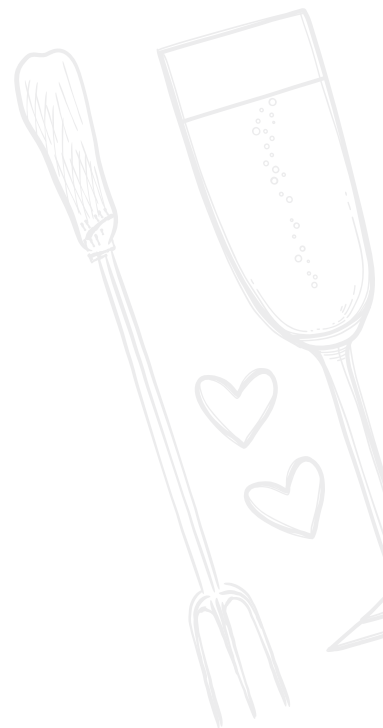
Poprawiny Grill / uroczyste menu / 2024r.

Zupa (1 do wyboru / 1 osoba – 300ml)

- Włoska zupa z soczewicy, pieczonych warzyw, pomidorów pelati i pesto
- Zupa kurkowa na bulionie warzywnym z korzeniowymi warzywami
- Karkonoska sałaciara z sezonowymi warzywami, lekka letnia zupa

Grill (8 do wyboru / 1 osoba - 700g)

- Stek z kalafiora z sosem kurkowym
- Ser Camembert z pikantną konfiturą truskawkową lub sosem kurkowym
- Dorsz polędwica w pergaminie z masłem krewetkowym
- Łosoś w pergaminie z masełkiem ziołowym i cytrynową ricotą
- Stek z Tuńczyka marynowany na sposób orientalny w sezamie
- Stek z kalmara z sałatką z alg morskich
- Polędwiczki z kurcząt w słodko pikantnej marynacie
- Skrzydełka z kurcząt w sosie BBQ
- Udka z kurczaka sous-vide
- Szaszłyk z indyka sous-vide z boczkiem i warzywami
- Kaszanka pieczona w foli z jabłkiem, cebulką i świeżym rozmarynem
- Kaszanka pieczopna w foli z kapustą i sosem Dijon
- Kielbasa regionalna swojska
- Kielbasa biała z boczkiem
- Żebro wieprzowe extra mięsne w glazurze orientalnej
- Stek z karku wieprzowego z masełkiem czosnkowym
- Jagnięcina kleftiko pieczona w pergaminie z warzywami
- Kofty jagnięce z tzatzykami
- Burger z szarpaną wołowiną, kim chi, szczypiorem i sosem berneńskim
- Burger z grillowanym sejtanem, colesławem, warzywami i ziołami
- Ziemniak z ogniska z gzikiem
- Ziemniak Hasselback z gzikiem
- Ziemniak młody z patelni z masłem i koperkiem
- Warzywa sezonowe grillowane podane z oliwą bazyliową i kukurydza z masłem
- Sałatka z malinowych pomidorów z piklami i oliwą bazyliową
- Sałatka z kompresowanego arbuza z pomidorami malinowymi
- Sałatka ziemniaczana z pieczonym porem i kurkami
- Pieczywo mieszane, ogórek małosolny lub kiszony, dipy kolorowe, salsa oliwkowa



Poprawiny Grill / uroczyste menu / 2024r.

Desery / Bufet zimny (3 do wyboru / 1 osoba - 150g)

- Eton Mess deser bezowy a'la Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Płyty z kremem patissiere, malinami i pudrem
- Fondant czekoladowy z konfiturą śliwkową, pudrem i malinami
- Mus z belgijskiej czekolady ze słonym karmelem, kruszonką i owocami
- Baklava z chałwą, serkiem mascarpone i orzechami
- Crumble z jabłkami, gruszkami, truskawką i borówką
- Mix świeżych owoców filetowanych

Napoje (serwis ciągły)

- Herbata różne smaki wraz z dodatkami cytryna, mleko, cukier, miód
- Kawa zaparzana w ekspresie ciśnieniowym
- Kawa zaparzana w ekspresie przelewowym

Lemoniady (3 do wyboru / 1 osoba – 300ml)

- Lemoniada cytrynowa z miętą
- Lemoniada pomarańczowa z kardamonem
- Lemoniada arbuzowa z bazylią
- Lemoniada z zielonego ogórka z koperkiem
- Lemoniada z liści morwy
- Lemoniada żurawinowa
- Lemoniada wiśniowa z hibiskusem

Techniczne / Firma cateringowa zapewni

- ✓ Zastawę porcelanową, szklaną w tym do alkoholi mocnych, sztuce
- ✓ Bieliznę stołową – na stoły do konsumpcji i stoły pomocnicze
- ✓ Urządzenia służące do prawidłowego serwisu
- ✓ Obsługę cateringową / kelner, kucharz / czas serwisu uwzględniony w kalkulacji to 5 godz.
- ✓ Transport potraw i sprzętu

Kalkulacja usługi przygotowywana jest indywidualnie w oparciu o dane techniczne uwzględniające: Miejsce i czas świadczonej usługi, wybór sprzętu cateringowego i rodzaju wybranego menu.