

GARDEN PARTY PRZY GRILLU

150zł/os. brutto.

MENU

DANIA Z GRILLA

KARKÓWKA WIEPRZOWA W MARYNACIE ZIOŁOWEJ
SZNYCELKI Z INDYKA W MARYNACIE JOGURTOWEJ

KOFTY WIEPRZOWE Z PODLASKIMI ZIOŁAMI

KRUPNIOKI

ZIEMNIAKI W MUNDURKACH

WARZYWA GRILLOWANE

(PAPRYKA, CUKINIA, BAKŁAŻAN)

OGÓREK MAŁOSOLNY

SOS CHIMICHURRI

SOS TZATZIKI

PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE WŁASNEGO WYPIEKU

NAPOJE

SOK JABŁKOWY, SOK POMARAŃCZOWY

WODA GAZOWANA, WODA Z CYTRYNĄ

*CZAS TRWANIA DO 5 GODZIN

(KAŻDA KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA 500ZŁ BRUTTO)

*ZAMÓWIENIE REALIZUJEMY DLA MINIMUM 20 OSÓB

*NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP) +15ZŁ/OS.

GARDEN PARTY PRZY GRILLU

250zł/os. brutto.

MENU

DANIA Z GRILLA

KARKÓWKA W MARYNACIE

KOFTY JAGNIĘCO-WOŁOWE

KRUPNIOKI

ŁOSOŚ Z MASŁEM PIETRUSZKOWYM

KREWETKA Z ANANASEM I POMIDOREM CHERRY

ZIEMNIAKI W MUNDURKACH

WARZYWA GRILLOWANE

(PAPRYKA, CUKINIA, BAKŁAŻAN, DZIKI BROKUŁ)

SER HALLOUMI

ZIMNE PRZEKĄSKI

PTYŚ Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I TWAROŻKIEM KOPERKOWYM

KORECZKI BOCZEK-ŚLIWKA

MINI CROISSANT Z SUSZONYM SCHABEM,

MOZZARELLĄ I POMIDOREM

DESKA MIĘS SUSZONYCH (SCHAB, ROSTBEF, PALCÓWKA)

SAJGONKA Z WARZYWAMI STIR-FRY I KOLENDRA

SALATKA GRECKA

CARPACCIO Z BURAKA Z SEREM FETA I BALSAMICO

CARPACCIO Z POMIDORA Z KRAŻKAMI CEBULI I OLIVKAMI

OGÓREK MAŁOSOLNY

SOS CHIMICHURRI

SOS TZATZIKI

PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE WŁASNEGO WYPIEKU

BAGIETKA KORZENNA

NAPOJE

SOK JABŁKOWY, SOK POMARAŃCZOWY

WODA GAZOWANA, WODA Z CYTRYNĄ

*CZAS TRWANIA DO 6 GODZIN

(KAŻDA KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA 500ZŁ BRUTTO)

*ZAMÓWIENIE REALIZUJEMY DLA MINIMUM 20 OSÓB

*NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP) +15ZŁ/OS.