

Smacznego!

To dewiza, która przyświeca nam przy tworzeniu potraw w naszej restauracji i pragniemy zachęcić Państwa do skorzystania z naszej oferty bankietowej i cateringowej.

Nowocześnie wyposażona, przestronna kuchnia sprawia, iż potrawy w niej przygotowane, są nie tylko smaczne, ale i przyrządzone wg. najbardziej restrykcyjnych norm. Uroczysta gala, jubileusz firmy, spotkanie z Klientami, wymagają nie tylko specjalnej oprawy, lecz także kompleksowej obsługi.

Zapewniamy profesjonalną obsługę kelnerską, kierowników prowadzących, stosowną aranżację stołów i bufetów z wykorzystaniem świeżych kwiatów oraz baru wraz z obsługą barmańską, a także pełen zakres sprzętu cateringowego.

Poniżej znajdziecie Państwo przykładową ofertę bankietową, która możliwa jest do zrealizowania w naszym lokalu lub w wybranej przez państwa lokalizacji.



WARIANT 1

FINGERFOOD MENU / 79zł za os. brutto

Menu skomponowane z przystawek serwowanych na półmisach:

Przystawki (12 do wyboru)

- » tatar z łososia na pumperniklu
- » tatar z łososia na avocado
- » szaszłyk z pomidorem, mozzarellą, oliwkami i szynką parmeńską
- » szaszłyk z serem wędzonym, owocami leśnymi i szynką parmeńską
- » sakiewki z serkiem śmietankowym, suszonymi pomidorami i pieczonym łososiem
- » nachosy z tortlli z sosem czosnkowym
- » koreczki z chorizo, ananasem, papryką
- » involtini z cukinii, z rukolą i mozzarellą
- » roladki z cukinii, suszonych pomidorów z serkiem śmietankowym
- » mus z wędzonego łososia z zielonym ogórkiem
- » tatar z kompresowanego ogórka z jabłkiem i ginem
- » tortille z piersią kurczaka
- » roladki z ogórka z serkiem śmietankowym i wędzonym łososiem
- » roladki szpinakowe z łososiem
- » carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i owocami
- » bruschietta z salsą pomidorową i gorgonzolą
- » krewetki w tempurze z owocem sezonowym i rukolą
- » ziemniaczki pieczone z tzatziki
- » mini burger z szarpaną wieprzowiną
- » mini calzone z mozzarellą i pomidorem lub z szynką i pieczarką
- » jajka faszerowane avocado
- » deska serów

- » deska wędlin z mięs pieczystych
- » polędwiczki z kurczaka z sosem spicy mango
- » krewetki, sweet chili mayo
- » sałata z kozim serem, owocami sezonowymi, kiszonym burakiem i orzechami włoskimi

Deser (2 do wyboru)

- » torcik czekoladowy
- » lekki sernik śmietankowy
- » ciasto marchewkowe z kremem śmietankowym z mango i oregano
- » szarlotka

Napoje

- » woda z cytryną i miętą
- » kawa/ herbata

**FINGERFOOD MENU dostępne również w wersji wegetariańskiej.*

WARIANT 2

BANQUET MENU / 129zł za os. brutto

Menu skomponowane z przystawek i dań głównych serwowanych na półmisach:

Przystawki (5 dowyboru)

- » tatar z łososia na pumperniklu
- » tatar z łososia na avocado
- » szaszłyk z pomidorem, mozzarellą, oliwkami i szynką parmeńską
- » szaszłyk z serem wędzonym, owocami leśnymi i szynką parmeńską
- » sakiewki z serkiem śmietankowym, suszonymi pomidorami i pieczonym łososiem
- » nachosy z tortilli z sosem czosnkowym
- » koreczki z chorizo, ananasem, papryką
- » involtini z cukinii, z rukolą i mozzarellą
- » roladki z cukinii, suszonych pomidorów z serkiem śmietankowym
- » mus z wędzonego łososia z zielonym ogórkiem
- » tatar z kompresowanego ogórka z jabłkiem i ginem
- » tortille z piersią kurczaka
- » roladki z ogórka z serkiem śmietankowym i wędzonym łososiem
- » roladki szpinakowe z łososiem
- » carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i owocami
- » bruschietta z salsą pomidorową i gorgonzolą
- » krewetki w tempurze z owocem sezonowym i rukolą
- » ziemniaczki pieczone z tzatziki
- » mini burger z szarpaną wieprzowiną
- » mini calzone z mozzarellą i pomidorem lub z szynką i pieczarką
- » jajka faszerowane avocado
- » deska serów
- » deska wędlin z mięs pieczystych
- » polędwiczki z kurczaka z sosem spicy mango

Danie główne (4 do wyboru)

- » pierś z kurczaka w panierce panco z serem i ananasem
- » miruna w panierce ziołowo-koperkowej
- » kotlet schabowy, panierowany z kością
- » delikatna pieczona karkówka
- » de volaile
- » sałatka z halloumi
- » sałatka z wege mięsem

Zupa

- » Rosół ze świeżym makaronem

Deser (2 do wyboru)

- » torcik czekoladowy
- » lekki sernik śmietankowy
- » szarlotka

Napoje

- » woda z cytryną, limonką i miętą
- » kawa/ herbata

WARIANT 3

BANQUET MENU II / 149zł za os. brutto

Menu skomponowane z przystawek i dań głównych serwowanych na półmisach:

Przystawki (8 dowyboru)

- » tatar z łososia na pumperniklu
- » tatar z łososia na avocado
- » szaszłyk z pomidorem, mozzarellą, oliwkami i szynką parmeńską
- » szaszłyk z serem wędzonym, owocami leśnymi i szynką parmeńską
- » sakiewki z serkiem śmietankowym, suszonymi pomidorami i pieczonym łososiem
- » nachosy z tortilli z sosem czosnkowym
- » koreczki z chorizo, ananase, papryką
- » involtini z cukinii, z rukolą i mozzarellą
- » roladki z cukinii, suszonych pomidorów z serkiem śmietankowym
- » mus z wędzonego łososia z zielonym ogórkiem
- » tatar z kompresowanego ogórka z jabłkiem i ginem
- » tortille z piersią kurczaka
- » roladki z ogórka z serkiem śmietankowym i wędzonym łososiem
- » roladki szpinakowe z łososiem
- » carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i owocami
- » bruschietta z salsą pomidorową i gorgonzolą
- » krewetki w tempurze z owocem sezonowym i rukolą
- » ziemniaczki pieczone z tzatziki
- » mini burger z szarpaną wieprzowiną
- » mini calzone z mozzarellą i pomidorem lub z szynką i pieczarką
- » jajka faszerowane avocado
- » deska serów
- » deska wędlin z mięs pieczystych

- » polędwiczki z kurczaka z sosem spicy mango
- » krewetki, sweet chili mayo

Danie główne (4 do wyboru)

- » pierś z kurczaka w panierce panco z serem i ananasem
- » miruna w panierce ziołowo-koperkowej
- » polędwiczka wieprzowa w panierce ziołowej
- » policzki wołowe
- » pierś z kaczki sous vide w boczku
- » sałata z kozim serem, owocami sezonowymi i orzechami włoskimi
- » sałatka z mięsem wegetariańskim

Zupa (2 dowyboru)

- » krem z pomidorów z orzechami, pesto bazyliowym
- » żur
- » rosół ze świeżym makaronem
- » krem z kalafiora z espumą z koziego sera, chilli i oliwą ziołową

Deser (2 dowyboru)

- » torcik czekoladowy
- » lekki sernik śmietankowy
- » ciasto marchewkowe z kremem śmietankowym z mango i oregano
- » brownie z orzechami

Napoje

- » woda z cytryną i miętą
- » kawa/ herbata

WARIANT 4

BANQUET MENU IV / 169zł za os. brutto

Menu skomponowane z przystawek i dań głównych serwowanych na półmisach:

Przystawki (10 do wyboru)

- » tatar z łososia na pumperniku
- » tatar z łososia na avocado
- » szaszłyk z pomidorem, mozzarellą, oliwkami i szynką parmeńską
- » szaszłyk z serem wędzonym, owocami leśnymi i szynką parmeńską
- » sakiewki z serkiem śmietankowym, suszonymi pomidorami i pieczonym łososiem
- » nachosy z tortilli z sosem czosnkowym / sosem serowym
- » koreczki z chorizo, ananasem, papryką
- » involtini z cukinii, z rukolą i mozzarellą
- » roladki z cukinii, suszonych pomidorów z serkiem śmietankowym
- » mus z wędzonego łososia z zielonym ogórkiem
- » tatar z kompresowanego ogórka z jabłkiem i ginem
- » tortille z piersią kurczaka
- » roladki z ogórka z serkiem śmietankowym i wędzonym łososiem
- » roladki szpinakowe z łososiem
- » carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i owocami
- » bruschietta z salsą pomidorową i gorgonzolą
- » krewetki w tempurze z arbuzem i rukolą
- » ziemniaczki pieczone z tzatziki
- » mini burger z szarpaną wieprzowiną
- » mini calzone z mozzarellą i pomidorem lub z szynką i pieczarką
- » jajka faszerowane avocado
- » deska serów

- » deska wędlin z mięs pieczystych
- » polędwiczki z kurczaka z sosem spicy mango
- » krewetki, sweet chili mayo

Danie główne (4 do wyboru)

- » dorsz z brokułami, puree ziemniaczane, salsa verde
- » rostbef, puree ziemniaczane z pastą truflową, szparagi, jarmuż, demi glace
- » ravioli z kozim serem, pomidorkami wiśniowymi, orzeszkami pini i parmezanem
- » delikatna pieczona karkówka
- » policzki wołowe
- » pierś z kaczki sous vide w boczku
- » polędwiczka wieprzowa w panierce ziołowej
- » sałata z kozim serem, owocami sezonowymi i orzechami włoskimi

Zupa (2 do wyboru)

- » krem z warzyw grillowanych z chipsami z jarmużu, espumą z koziego sera
- » krem z białych warzyw z paloną białą czekoladą i migdałami prażonymi
- » krem z pomidorów z pesto bazyliowym, salsa pomidorowo-paprykowa
- » krem z kalafiora z espumą z koziego sera, chilli i oliwą ziołową

Deser (2 do wyboru)

- » torcik czekoladowy
- » lekki sernik śmietankowy
- » ciasto marchewkowe z kremem śmietankowym z mango i oregano
- » brownie z orzechami

Napoje (4 dowyboru)

- » woda z cytryną i miętą
- » kawa/herbata
- » lemoniada cytrusowa
- » lemoniada sezonowa
- » lemoniada owoce leśne

Każde z dań głównych podawane jest z dwoma dodatkami (np. puree i surówka etc.)

Każdy z przedstawionych wariantów można poszerzyć o:

- » Napoje słodzone (PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEEPS) 10zł/butelkę 0,8
- » Wino białe od 35zł/but
- » Wino czerwone od 35zł/but
- » Prosecco od 42zł/but