



Menadżer:

Sebastian Romik

tel. 601 055 730

Sylvia Radęczyk

tel. 502 104 530

BUFETY TEMATYCZNE

STÓŁ WIEJSKI

KOSZT: 20 zł / osobę (minimum 50 osób)

PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Żurek śląski
- Kwaśnica na wędzonym żeberku
- Żeberka na kapuście po staropolsku
- Pierogi zasmażane z mięsem
- Golonko po beskidzku

PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Kita podkomorze
- Pasztet z dziką z żurawiną i sosem ogórkowym
- Karkówka w majeranku
- Boczek wędzony
- Swojskie kielbasy, kabanosy i szynki
- Salceson
- Smalec ze skwarkami
- Szatol śląski
- Oscypki
- Ogórki z beczki
- Musztarda, Chrzan, Pieczywo

KUCHNIA AZJATYCKA

KOSZT: 20 zł / osobę (minimum 50 osób)

PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Ryż z chrupiącymi warzywami i kurczakiem
- Makaron z grzybami Shitake
- Azjatyckie szaszłyki z indyka
- Pikantna zupa curry

PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Spring Rolls „wiosenne krokiety”
- Paluszki krabowe
- Sałatka z kawałkami ryb
- Sushi – urumaki, futomaki
- Shrimps chips „chipsy krewetkowe”
- Sosy: słodko-kwaśny, wasabi, rybny



Menadżer:

Sebastian Romik

tel. 601 055 730

Sylvia Radefczyk

tel. 502 104 530

BUFETY TEMATYCZNE

KUCHNIA WŁOSKA

KOSZT: 20 zł / osobę (minimum 50 osób)

PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Creme di Pomodoro
- Tortellini z mięsem i sosem Bolognese
- Pasta al tonno
- Gnocchi con Spinaci
- Mini Calzone

PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Sałatką Napoli
(mix sałat z chrupiącymi grzankami ziołowo-czosnkowymi, pomidorki cherry, tarty parmezan, grillowany kurczak, dressing jogurtowo-miodowy)
- Sałatką Mista
(mix sałat z szynką parmeńską, kukurydzą, pomidorkami cherry, mozzarellą, suszonymi pomidorami, prażonymi pestkami dyni, skropione oliwą z oliwek)
- Sałatką Caprese
(plastry pomidorów i mozzarelli z bazylią)
- Melon w szynce parmeńskiej
- Bruschetta z pomidorami
- Zielone oliwki, kapary, suszone pomidory
- Oliwa z oliwek, dipy

KUCHNIA MEKSYKAŃSKA

KOSZT: 20 zł / osobę (minimum 50 osób)

PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Crema de Frijoles – czerwona zupa z fasolą
- Czerwony ryż z wieprzowiną
- Pikantne skrzydełka z kurczaka z dipem
- Burrito

PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Chrupiące Nachos z salsą z mango
- Kasza kús – kús z czerwoną papryką i kólendrą
- Kielbasa chorizo
- Sałatką z awokado
- Papryczki Jalapeno, Chili
- Pomidory z cebulą i kólendrą
- Sos meksykański, czosnkowy, serowy



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylwia Radęczyk
tel. 502 104 530

BUFETY TEMATYCZNE

KOLOROWE LEMONIADY

KOSZT: 9 zł / osobę

ORZEŻWIAJĄCE LEMONIADY:

(dwie do wyboru)

- Rabarbarowo-cytrynowa
- Ananasowo-kokosowa
- Domowa herbata mrożona
- Arbuzowo-grejpfrutowa



FONTANNA ALKOHOLOWA

KOSZT: 15 zł / osobę

1 OPCJA DO WYBORU:

- **POD GOŁYM NIEBEM**
(Wódka, Blue Curacao, Lemoniada)
- **WIŚNIOWY ZAWRÓT GŁOWY**
(Wiśniówka, Lemoniada grejpfrutowa, Cytryna)
- **PORZECZKOWA PRZYGODA**
(Wódka o smaku porzeczkowym,
Sok z porzeczki, Cytryna)

+ PONCZ:

- **NOC POŚLUBNA**
(Wódka, Biały wermut, Sok z czarnej porzeczki,
Pepsi, Owoce cytrusowe)
- **PIERWSZY TANCIEC**
(Białe wino, Malibu, Sok ananasowy, Kawałki ananasa)
- **ONA TEMU WINNA**
(Rum, Sok jabłkowy, Sok z cytryny, Brzoskwinie w kawałkach)

