

Spotkanie rodzinne w domu

Z powodu zagrożenia epidemicznego aktualnie nie ma możliwości organizacji spotkań rodzinnych w restauracji. Zapraszamy do skorzystania z naszej propozycji cateringu, żeby takie spotkanie zorganizować w domu.

Oferujemy:

- dostawę dań w cenie,
- możliwość bezpłatnego wypożyczenia podgrzewaczy do dań ciepłych,
- możliwość przygotowania dań zimnych na półmiskach porcelanowych do bezpośredniego wyłożenia na stół w cenie,
- dania przygotowane i dostarczane z zachowaniem wymogów sanitarnych,
- możliwość wypożyczenia zastawy porcelanowej za dodatkową opłatą.



Menu 70 zł

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Dania główne

Kurczak w sosie curry 100% (100g/osoba)

Karkówka w sosie grzybowym 100% (100g/osoba)

Cevapcici – bałkańskie pikantne mięsne roladki z grilla 100% (100g/osoba)

Filet z kurczaka w cieście 100% (100g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, frytki

Surówki z marchewką i kapustą

Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Pieczona karkówka ze śliwką

Sałatka śledziowa z jajkiem

Pieczycwo czosnkowe własnego wypieku

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Menu 90 zł

Zupa

Domowy rosół z makaronem lub Krem z pomidorów z grzanką serową

Dania główne

Panierowany schab faszerowany szynką i serem 100% (100g/osoba)

Pljeskavica – kotleciki z mięsa mielonego faszerowane serem 100% (100g/osoba)

Polędwiczki wieprzowe na zielonych szparagach 100% (100g/osoba)

Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym 100% (100g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, frytki, surówki z marchewką i kapustą

Deser

Kolekcje mini deserów (2 mini desery - Crème brulle, Mus czekoladowy)

Przekąski zimne

Szparagi zawijane w szynkę

Sałatka z kurczakiem

Patery wędlin i serów

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Polędwiczki faszerowane pieczarkami

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

*Filet z pstrąga w sosie ziołowym (danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

Menu 120 zł

Zupa

Krem z pomidorów lub Rosół z makaronem

Dania główne

Cielęcina w sosie borowikowym 100% (100g/osoba)

Wołowina duszona w sosie z czerwonego wina 100% (100g/osoba)

Dewolaj w złocistej panierce 100% (100g/osoba)

Kolekcja mięs grillowanych (szaszłyki ze schabu i warzyw grillowanych, karkówka z chrupiącą skórką, bałkańskie pikantne mięsne roladki z grilla, fileciki kurczaka z grilla, ziemniaki pieczone z boczkiem, pikantny ryż z warzywami) 100% (100g/osoba)

Ziemniaki ze świeżym koperkiem, frytki, surówki z marchewką i kapustą

Deser

Kolekcje mini deserów (2 mini desery - Crème brulle, Mus czekoladowy)

Przekąski zimne

Zestawy sushi

Tatar z polędwicy wołowej

Karkówka pieczona ze śliwką

Tortilla z warzywami i kurczakiem

Salatka sopska – салатка ze świeżych warzyw z serem feta

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

*Filet z sandacza z karmelizowaną marchewką (Danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

*Polędwiczki z dorsza na grillowanych warzywach (Danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

Menu 160 zł

Zupa

Krem z pomidorów, Krem z borowików lub Rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

Steki z polędwicy ze szpinakiem i masłem czosnkowym 100% (100g/osoba)

Cielęcina w sosie borowikowym 100% (100g/osoba)

Filet z łososia na zielonych szparagach 100% (100g/osoba)

Patery grillowanych owoców morza (krewetki w całości z grilla, małże mule z winno-śmietanowym dressingiem, małże zielone nowozelandzkie z winno-pomidorową marynatą, kalmary z grilla, ośmiorniczki z grilla, makaron ryżowy)

Ziemniaki ze świeżym koperkiem, frytki, surówki z marchewką i kapustą

Deser

Kolekcje mini deserów

(2 mini desery - Crème brulle, Mus czekoladowy, Mufinki jagodowe, Brownie z orzechami)

Przekąski zimne

Zestawy sushi

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami

Karkówka pieczona ze śliwką

Tortilla z warzywami i kurczakiem

Tatar z łososia z awokado

Salatka sopska – салатка ze świeżych warzyw z serem feta

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

Opcje dodatkowe

Patery grillowanych owoców morza (krewetki w całości z grilla, małże mule z winno-śmietanowym dressingiem, małże zielone nowozelandzkie z winno-pomidorową marynatą, kalmary z grilla, ośmiorniczki z grilla, makaron ryżowy) **149 zł/patera**