

	CZAS TRWANIA	CENA BRUTTO	MENU
<b>WSTAWKA JEDNORAZOWA</b> Minimalna ilość osób 10		70 zł	2 przekąski zimne, 2 przekąski gorące, 2 sałatki
<b>OPEN FOOD 1</b> Minimalna ilość osób 15	2H	55 zł	3 przekąski zimne, 2 przekąski gorące, 2 sałatki, 1 deser
	3H	65 zł	
	4H	75 zł	
<b>OPEN FOOD 2</b> Minimalna ilość osób 20	2H	75 zł	4 przekąski zimne, 2 przekąski gorące, 2 sałatki, 1 zupa, 2 dania główne, 3 dodatki, 2 desery
	3H	85 zł	
	4H	95 zł	
<b>OPEN FOOD 3</b> Minimalna ilość osób 30	2H	90 zł	4 przekąski zimne, 4 przekąski gorące, 2 sałatki, 1 zupa, 3 dania główne, 3 dodatki, 2 desery
	3H	110 zł	
	4H	120 zł	
<b>OPEN FOOD 4</b> Minimalna ilość osób 100	2H	90 zł	8 przekąsek zimnych, 8 przekąsek gorących, 4 sałatki, 1 zupa, 5 dań głównych, 6 dodatków, 5 deserów
	3H	110 zł	
	4H	120 zł	

### Przeski zimne

1. Wędzona wołowina rolowana z serkiem ziołowym i rukolą - 2,7,11
2. Hummus z ciecierzycy, avokado z chlebkiem pita - 1,7,11
3. Kwiaty karczocha marynowane czosnkiem i oliwą truflową z natką pietruszki - 6,7,11
4. Koreczki śledziowe na chlebie pełnoziarnistym z pietruszką i cebulką - 1,4,5,6,7,8,11
5. Krążki tortilli z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem koktajlowym - 1,2,3,7,11
6. Naleśniczeki dyniowe z ricottą, salami picante i rozspanką - 1,2,3,11
7. Tradycyjny humus z pastą sezamową chlebkiem pita - 1,7,8,11
8. Marynowany łosoś z sosem miodowo-koperkowym z limonką - 4,7,
9. Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym - 1,5,6
10. Warzywa z dipem serowo czosnkowym - 2,5,6
11. Wraps z tapioki z warzywami i kurczakiem - 6,7,8,11
12. Mini mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i bazyliowym pesto - 2,10
13. Pikantne krewetki podane z sosem koktajlowym i kiełkami - 2,5,6,7,8,9,11
14. Wędzony łosoś zrolowany z musem cytrynowym i młodym szpinakiem - 2,4,7
15. Pikantny mus pomidorowy z selerem naciowym i czarnuszką - 5,6,7
16. Mięsa pieczone, wędliny, pasztety z piklami - 1,2,5,6,7,8,11

17. Dolmadakia, kasza bulgur owinięta marynowanymi liśćmi winogron i sose czosnkowym z miętą –  
2,5,6,7,11
18. Wybór serów z suszonymi owocami i winogronami – 2, 8,10
19. Smalec domowy z dodatkami - 11

## Przekąski gorące

20. Pierożki z soczewicą i ziołami w emulsji śmietanowej ze świeżo tartym parmezanem - 1,2,3,5,6,7,11
21. Panierowane pieczarki z płatkami chilli – 1,2,3,5,6,7,11
22. Kwiaty brokuła w chrupiącej panierce z czosnkiem i czarnym sezamem - 1,2,3,5,6,7,11
23. Kalafior w ziołowej panierce - 1,2,3,5,6,7,11
24. Sataye z kurczaka z sosem arachidowym -
25. Smażone pierożki z mięsem z duszoną cebulką i świeżym majerankiem - 1,2,3,5,6,7,11
26. Spring rolls z pieczoną indyczką, warzywami i makaronem sojowym - 1,2,3,5,6,7,11
27. Skrzydełka z kurczaka w pikantnym sosie louisiana – 2,5,6,7,8,11
28. Stripsy z kurczaka z dipem czosnkowo – ziołowym - 1,2,3,5,6,7,8,11
29. Spring rolls z grillowanymi warzywami i sosem sweet chilli - 1,2,3,5,6,7,11
30. Kuleczki z ciecierzycy w sosie toskańskim - 1,2,3,5,6,7,11
31. Kofta z indyka z curry i natka pietruszki - 2,5,6,7,8,11
32. Placuszki z kapusty kiszonej z kminkiem - 1,2,3,5,6,7,11

## Salaty / surówki

33. Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i parmezanem - 2,5,6,7,11
34. Sałatka z makaronu orzo, grillowanego kurczaka i jackfruit – owocem chlebowca – 5,6,7,11
35. Sałatka ze świeżych warzyw z serem feta i oliwkami - 2,5,6,7,8
36. Mieszanka sałat z pieczonym łososiem, kaparami i sosem z marakui i chili – 4,5,6,7,11
37. Sałatka z makaronu ryżowego z łososiem i mango - 5,7,8
38. Sałatka ryżowa z tuńczykiem i świeżym ogórkiem, kolorowa papryką i papryczkami jalapenos –  
4,5,6,7,11
39. Coleślaw - 1,2,5,6,7,8

- 40. Surówka z marchwi i ananasa - 5,6,7,11
- 41. Surówka z pieczonego buraka z czerwoną cebulą i tymiankiem -5,6,7,8,11

## Zupy

- 42. Krem szpinakowy z palonymi pestkami dyni - 2,11
- 43. Krem z pomidorów z bazyliowym pesto i grzankami - 5,6,7,11
- 44. Tajska zupa na mleczku kokosowym z kurczakiem i kolendrą – 1,2,4,5,6,7,8,11
- 45. Zupa gulaszowa z wołowiną, ziemniakami i kiszonym ogórkiem – 1,5,6,7,8,11
- 46. Żurek staropolski z białą kiebasą i jajkiem - 1,2,3,5,6,7,8,11

## Dania główne

- 47. Pierś z kurczaka faszerowana serem pleśniowym i szynką wędzoną w sosie śmietanowym –  
1,2,5,6,7,11
- 48. Grillowany udziec z kurczaka w cytrynowym sosie z kolendrą - 1,2,5,6,7,11
- 49. Klasyczne Chili Con Carne - 5,6,7,11
- 50. Wołowina duszona z warzywami w ziołach i czerwonym winie – 1,5,6,7,8,11
- 51. Grillowane eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie tymiankowym - 1,6,7,11
- 52. Wolno pieczone żeberka wieprzowe z owocem jałowca i cebulą w słodko pikantnym sosie BBQ –  
1,5,6,7,8,11
- 53. Parowany fileć dorsza z kurkumą i świeżym imbirem w sosie z mango i chili -- 1,2,4,7,8,11
- 54. Steki z łososia na duszonym szpinaku z czosnkiem i cebulą – 1,2,4,6,7,8,11
- 55. Makaron penne z łososiem i młodymi liśćmi szpinaku – 1,2,4,6,7,8,11
- 56. Farfale z kurczakiem i suszonymi pomidorami – 1,2,6,7,8,11
- 57. Fileć z morszczuka pieczony z pomidorami i gałkami świeżego tymianku – 1,2,4,7,8,11

## Dodatki

- 58. Puree ziemniaczane z czosnkiem – 2
- 59. Kasza bulgur z czarnuszką - 1
- 60. Ziemniaki opiekane z ziołami - 11
- 61. Ryż basmati z pastą sezamową- 8,11
- 62. Mieszanka warzyw gotowanych z masłem i młotkowanym pieprzem – 2
- 63. Pieczony kalafior z pestkami słonecznika -11,13
- 64. Marchew baby z imbirem i limonką
- 65. Warzywa grillowane z bazyliowym pesto – 10,11

## Desery

- 66. Brownie z podwójną czekoladą 1,2,3,10,13
- 67. Tort miodowy z karmelem 1,2,3,10,13
- 68. Tarta z owocami leśnymi 1,2,3,10,13
- 69. Szarlotka z palonymi płatkami migdałów 1,2,3,10,13
- 70. Ciasto cytrynowe z musem z mango 1,2,3,10,13
- 71. Sernik z wiórkami białej czekolady i owocowym kawiozem 1,2,3,10,13
- 72. Owoce filetowane
- 73. Owoce sezonowe

# Jedzenie to nie **wszystko!**



1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) mąka pszenna, tortowa, żytnia, płatki owsiane, płatki ryżowe, płatki jęczmienne, otręby owsiane, otręby pszenne, pieczywo żytnie, pieczywo graham, kasza (jęczmienna, manna, kukurydziana, jaglana, gryczana, pęczak) makaron (fazanki durum, świderki, muszelka, spaghetti) bułka tarta, kakao, kawa Inka, budyń, kisiel
2. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) masło, jogurt, maślanka, kefir, twaróg – ser biały, śmietana, budyń, kakao, budyń, kisiel
3. Jaja i produkty pochodne jaja, makaron jajeczny (fazanki durum, spaghetti), wypieki, budyń, kisiel,
4. Ryby i produkty pochodne ryby mrożone
5. Soja i produkty pochodne pieczywo, kakao, budyń, kisiel, fasola, groch, soczewica
6. Seler i produkty pochodne seler, jako korzeń i łodyga
7. Gorczyca i produkty pochodne mieszanki przypraw, musztarda
8. Nasiona sezamu i produkty pochodne rodzynki, cukier trzcinowy
9. Skorupiaki i ich pochodne
10. Orzechy (laskowe, włoskie, nerkowca, makadamia, pistacje, migdały) wypieki, daktyle, rodzynki, bakalie, płatki kukurydziane, ryż, cukier trzcinowy
11. Dwutlenek siarki, siarczyny suszona morela, daktyle, wiórki kokosowe, żurawina, rodzynki
12. Łubin i produkty pochodne
13. Orzeszki ziemne i produkty pochodne daktyle, słonecznik, żurawina, rodzynki, bakalie, płatki kukurydziane, cukier trzcinowy
14. Mięczaki i produkty pochodne