

Outside catering

OFERTA LIVE STATION 2026

JAKO POCZĘSTUNEK LUB OPCJA WZBOGACENIA BUFETU KOLACYJNEGO



STACJA ŚRÓDZIEMNOMORSKA / 2h

Makaron tagliatelle z sosami:
marinara, aglio e olio z krewetkami
Mule w białym winie

STACJA AZJATYCKA / 2h

Dania główne:
Smażona wieprzowina z pastą paprykową Gochujang i sosem sojowym
Grillowany kurczak Yakitori z dymką i sezamem
Dodatki: kimchi, ryż smażony z grzybami shitake



STACJA BAŁKAŃSKA / 2h

Dania główne:
Grillowane cevapcici z kolendrą i zatarem
Grillowane souvlaki z oliwą z oliwek i cytryną
Pita
Sosy: tzatziki i ajvar

TATAR WOŁOWY stacja live / 2h

Tatar wołowy z dodatkami: szalotka, grzyby marynowane, ogorki kiszzone, gorczyca
przygotowywany na życzenie przy gościach



BUFET SUSHI / 3h

Wybór sushi:
maki, sashimi, nigiri, california maki
z dodatkami: wakame, kimchi, imbir, sos sojowy, wasabi

Oferta obowiązuje dla minimum 40 osób

Outside catering

LIVE STATIONS OFFER 2026

AS A TREAT OR THE OPTION TO DIVERSIFY BUFFET DINNER MENU



MEDITERRANEAN STATION / 2h

Tagliatelle pasta with sauces:
marinara, aglio e olio with shrimps
Mussels in white wine



ASIAN STATION / 2h

Main dish:
Fried pork with soy sauce and Gochujang pepper paste
Grilled Yakitori chicken with spring onion and sesame
Condiments: Kimchi
Fried rice with shiitake mushrooms

BALKAN STATION/ 2h

Main dish:
Grilled cevapcici with coriander and zaatar
Grilled souvlaki with olive oil and lemon
Condiments: pita bread
Sauces: tzatziki and ajvar



BEEF TARTARE live station / 2h

Beef tartare with condiments: shallot, marinated mushrooms,
pickled cucumbers, mustard
prepared in front of guests on request

SUSHI BUFFET / 3h

Sushi selection:
maki, sashimi, nigiri, california maki
Condiments: wakame, kimchi, imbir, soy sauce, wasabi

Offer applies to a minimum of 40 guests