

Party menu

min. 10 os.

PAKIET I 56 ZŁ/OS

Roladka z indyka, suszona morela, sos BBQ, brandy
Glazurowane skrzydełka z kurczaka pieczone w sezamie, boczek, miód
Eclair, szpinak, feta
Roladki z marynowanej cukinii, ciecierzycy, orzechy włoskie
Nachosy z guacamole i salsą meksykańską
Płyty z patką z żurawiną
Oliwki
Sery dojrzewające
Winogrona

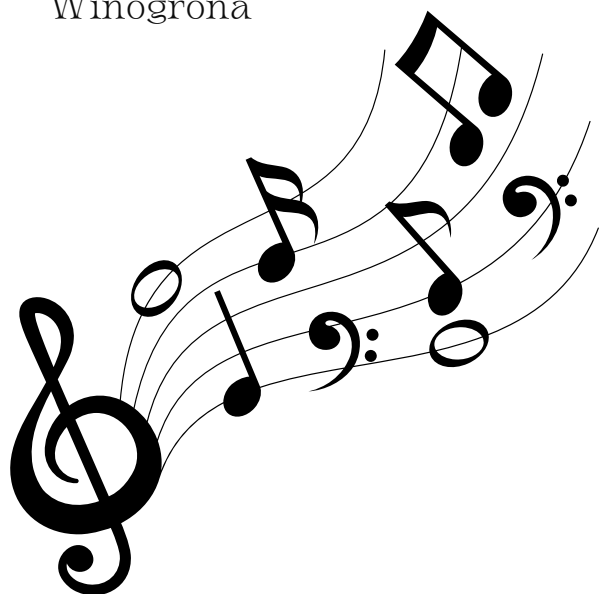
PAKIET II 96 ZŁ/OS

Roladka z indyka, suszona morela, sos BBQ, brandy
Glazurowane skrzydełka z kurczaka pieczone w sezamie, boczek, miód
Eclair, szpinak, feta
Roladki z marynowanej cukinii, ciecierzycy, orzechy włoskie
Nachosy z guacamole i salsą meksykańską
Płyty z patką z żurawiną
Oliwki
Sery dojrzewające
Winogrona

DESERKI

(min. 10 szt. jednego rodzaju) - 6 zł/ szt.

Mus z białej czekolady z jeżyną
Panna cotta
Tiramisu
Krem czekoladowy z coulis malinowy
Mus mango - marakuja



ALKOHOLE NA BUTELKI (MIN. 4 SZT.)

Wódka Amundsen 500 ml - 140 zł

Gin Milhils 700 ml - 330 zł

Burbon Jim Beam 700 ml - 290 zł

Wino białe but. - 75 zł

Wino czerwone but. - 75 zł

Prosecco but. - 85 zł



PAKIET DRINKÓW

(30/60/90)

(900 zł/ 1400 zł/ 1900 zł)

Do wyboru 3 rodzaje :

Cuba Libre,

Aperol Spritz,

Whisky sour,

Cosmopolitan,

Margarita

PAKIET SHOTÓW

(50/100/200)

(380 zł/ 580 zł/ 990 zł)

Passoa Shot,

Tropicana,

Malibu Passion,

Jagerrush,

Tequilatouch

Chilli con Carne - 42 zł/os -

Roladki Wołowe z sosem
z czerwonego wina - 56 zł/os -

Filet z kurczaka w sosie camembert
i zieloną fasolką - 42 zł/os -

Wegański bogracz - 34 zł/os -



Opłata serwisowa - własny tort - 10 zł/os.

Opłata serwisowa - własny alkohol - 20 zł/os.