



Modern resto bar

Party Menu

PARTY 1

56 zł

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

PARTY 2

96 zł

Krewetka w tempurze szampańskiej, salsa mango i chili
Eclair, camembert, miód, puder z orzechów włoskich
Tartinki z rostbefem, musztarda francuska
Mini burger, bekon, cheddar, czerwona cebula, sos BBQ
Ptyś, pate z suszoną śliwką
Crostoni, tatar z czerwonych warzyw
Hummus, tapenada oliwkowa, bagietka korzenna
Nachosy z guacamole, salsą meksykańską
Oliwki
Sery dojrzewające
Winogrona

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)

Do wyboru 3 rodzaje

Passoa Shot, Tropicana, Malibu Passion, Jagerrush, Tequilatouch

Open Bar 1

109 zł

kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane, piwo,
wino, wódka

Open bar 2

179 zł

kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane,
piwo, wódka, wino, whisky, gin, rum

Tort

25 zł

smaki: owocowy, czekolada biała, leśny, czekoladowy,
truskawka, malina

Alkohole na butelki

min. 4 szt

Wódka Amundsen 500 ml

140 zł

Gin Milhills 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

OPŁATY SERWISOWE

własny tort

10 zł

własny alkohol

20 zł

Mini deserki

min. 10 szt jednego rodzaju

6 zł/szt

Mus z białej czekolady z jeżyną, panna cotta,
tiramisu, krem czekoladowy z coulis malinowe,
mus mango – marakuja



Na specjalne życzenie nasz szef kuchni przygotuje dania z diety wegańskiej, wegetariańskiej i bezglutenowej.