

Oferta Imprezy Wieczorne

Bufet zimny:

- Hummus, prażone migdały, oliwa kolendrowa
- Labneh, pesto ziołowe, chilli
- Deska wędlin własnej produkcji, musztarda, konfitura owocowa, pikle
- Różne odmiany pomidorów na labneh kolendrowym, kolendra, dymka, oliwa
- Tabbouleh z kuskusu perłowego
- Zielone liście i zioła, firmowy vinegrette
- Pieczone ziemniaki z naszym chorizo na pesto pietruszkowym, olej chilli, dymka
- Quiche z pieczoną dynią, ricottą, szalwią i pieczonym czosnkiem
- Sałatka z marynowanych buraków, marynowanej w sumaku cebuli na sosie tahinowym
- Zielone liście i zioła, firmowy vinegrette
- Nasze pieczywo

Bufet ciepły, do wyboru 3 pozycje:

- Łosoś w delikatnym sosie szpinakowym
- Długo pieczona wołowina w czerwonym winie, rozmarynie i pieczonym czosnku
- Kielbaski chorizo i pieczone czerwone cebule
- Żeberka wieprzowe BBQ
- Boczek BBQ w glazurze imbirowej z sosem sojowym
- Kluski dyniowe z masłem szalwiowym i białym pieprzem, czerwona kapusta duszona w czerwonym winie

Dodatki ciepłe podane w bufecie:

- Pieczone ziemniaki z rozmarynem
- Pieczone buraki, orzechy laskowe, pesto pietruszkowe
- Karmelizowane marchewki, prażone migdały, masło wędzone

Desery, 3 pozycje do wyboru:

- Ciastko daktylowe z karmelem pomarańczowym, pistacje
- Brownie z płatkami migdałów
- Sernik dyniowy z pudrem cynamonowym
- Ciasteczka z czekoladą
- Szarlotka na kruchym spodzie
- Ciasto pomarańczowo-migdałowe z lukrem hibiskusowym i żurawiną

CENA:

- bufety wraz z zastawą i obsługą
 - woda, lemoniada, soki, kawa i herbata
 - wino i alkohol cena wedle spożycia i indywidualnych ustaleń
- pełna oferta 180 zł/os