

OFERTA – BAL STUDENCKI

I DANIE NA GORĄCO (podawane indywidualnie: do wyboru 1 rodzaj)

Krem z batatów i pieczonej papryki / kwaśna śmietana / kolendra

Krem z zielonych warzyw / pralina kokosowa

II DANIE NA GORĄCO (podawane indywidualnie: do wyboru 1 rodzaj)

Policzki wieprzowe / sos winny / puree z batata / pieczony kalaftor / mix rukola i burak

Konfitowane udo z kurczaka/ sos orzechowy / beza ziemniaczana / mix sałat z sosem winegret

Pierś z kurczaka owinięta boczkiem / sos serowy / pesto ziołowe / ziemniaki opiekane / mix sałat z sosem winegret

III DANIE NA GORĄCO (podawane na gorących bismach: do wyboru 2 rodzaje)

Żeberka w sosie barbecue / frytki typu steakhouse / mini sałatka z awokado / dressing z limonki

Pielmieni / Pierogi z ziemniakami i serem

Pieczona warzywa z rozmarynem / ser feta

Podudzia z kurczaka / sos orzechowy / ryż jaśminowy

Wege: Zupa krem z warzyw / Cukinia faszerowana warzywami / mix sałat z sosem winegret lub Pieczarka faszerowana / mix sałat z sosem winegret

Przekąski zimne:

Deska wędlin / sos tatarski / pikle

Tatar / dodatki

Nuggetsy z kurczaka / sos czosnkowy

Greckie mini kofty / sos delikatnie miętowy

Tacos z szarpaną wieprzowiną / trawa cytrynowa

Mini grzanki / ser ricotta / figa

Krucze babeczki z kurczakiem / pasta curry

Melon owinięty szynką parmeńską

Salatka szpinakowa / ser feta / pomidorki koktajlowe / żurawina / orzechy włoskie / dressing miodowo – musztardowy (wege)

Salatka z kurczakiem / granat / mango / orzechy nerkowca / lekki dressing

Napoje: gazowane, soki, woda mineralna, woda z cytryną

Słodki stół: ciasta / mini deserki / kawa / herbata

KOSZT: 190 PLN/ osoba

Czas imprezy: do 8 godzin

Menu ustalane indywidualnie, z uwzględnieniem diet (wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe).

Zadatek rezerwujący salę w wybranym terminie: **500 PLN**

OPCJONALNIE: obsługa muzyczna DJ - ok. 2000-4000 PLN, zespół - ok. 3000-5000 PLN, alkohol – 0,5 l wódki białej lub 0,7 l wina – 60 PLN (ewentualnie we własnym zakresie, bez opłat typu „korkowe”)