



OFERTA – BAL STUDENCKI

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

- *Krem z zielonych warzyw z praliną kokosową*
- *Krem z batatów i pieczonej papryki podany z kwaśną śmietaną i kolendrą*

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

- *Schab sous-vide podany z sosem grzybowym / ziemniaczki opiekane / fasolka szparagowa*
- *Pierś z kurczaka z pesto ziołowym, owinięta boczkiem / sos serowy / ziemniaki opiekane / mix sałat z sosem winegret*

III DANIE NA GORĄCO (podawane na gorących bismach: do wyboru 1 rodzaj)

- *Żeberka w sosie barbecue / frytki typu steakhouse / mini sałatka z awokado / dressing z limonki*
- *Podudzia z kurczaka / sos orzechowy / ryż jaśminowy / pieczone warzywa z rozmarynem i fetą*

Przekąski zimne:

Deski wędlin / dip
Befszyk tatarski z dodatkami
Nuggetsy drobiowe / dip czosnkowy
Ruloniki z szynki parmeńskiej / suszony pomidor
Mini grzanki z aromatycznymi pastami (vege)
Salatka z kurczakiem / granat / mango / orzechy nerkowca / dressing
Salatka szpinakowa z gruszką w miodzie, orzechami i serem pleśniowym (vege)
Krucze babeczki z kurczakiem curry
Greckie kofty / sos miętowy
Tacos / szarpana wołowina w trawie cytrynowej

Napoje: gazowane (1l/osoba), soki, woda mineralna, kawa, herbata;

Słodki stół: Wybór ciast i mini deserki

KOSZT: 180 PLN/ osoba

Czas imprezy: do 8 godzin

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

OPCJONALNIE: obsługa muzyczna DJ - ok. 2000-4000 PLN, zespół - ok. 3000-5000 PLN, alkohol – 0,5 l wódki białej lub 0,7 l wina – 50 PLN (ewentualnie we własnym zakresie, bez opłat typu „korkowe”)