

Bal Studencki

Koszt:

190 PLN / osoba

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 kalafior / 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

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”)