



## 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 / babka ziemniaczana / 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*
- *Szaszłyki z kurczaka / sos teriyaki / kasza bulgur curry z daktylami i orzechami ziemnymi*

### **Przekąski zimne:**

*Deski wędlin / dip*

*Befszyk tatarski z dodatkami*

*Nuggetsy drobiowe z dipem czosnkowym*

*Ruloniki z szynki parmeńskiej*

*Mini grzanki z aromatycznymi pastami (vege)*

*Caprese z pomidorem, mozzarellą i sosem bazyliowym (vege)*

*Salatka Cezar z kurczakiem*

*Salatka szpinakowa z gruszką w miodzie, orzechami i serem pleśniowym (vege)*

*Krucze babeczki z kurczakiem curry*

*Greckie kofty / sos miętowy*

*Tacos z pikantnym kurczakiem i awokado*

**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”)