

OFERTA DLA FIRM RESTAURACJA KALEJDOSKOP

OFERTA BASIC

Menu

Menu II

Zupa (serwowana)

Rosół z domowym makaronem

Danie główne (serwowane)

De valaille z maselkiem i pietruszką, ziemniaki zasmażane, mix sałat z vinegret

Deser:

Mus czekoladowy

Napoje:

Karafka wody niegazowanej

Kawa i Herbata

Cena 120 zł /os

Menu II

Zupa (serwowana)

Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i bazylią

Danie główne (serwowane)

Pierś z kurczaka sous-vide w delikatnym sosie śmietanowo-ziołowym, puree ziemniaczane z masłem, marchewka glazurowana w miodzie

Deser:

Panna cotta z malinami

Napoje:

Karafka wody niegazowanej

Kawa i Herbata

150 zł /os

Menu III

Zupa (serwowana)

Krem z białych warzyw

Danie główne (serwowane)

Bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, kapusta zasmażana z boczkiem

Deser:

Fondant czekoladowy

Napoje:

Karafka wody niegazowanej

Kawa i Herbata

Cena 160 zł /os

OFERTA PREMIUM

Menu I

Przystawka (serwowana)

Pasztet cielęcy z żurawiną

Zupa (serwowana)

Krem z białych szparagów z oliwą truflową

Danie główne (serwowane)

Łosoś w sosie szafranowym, risotto z zielonym groszkiem i parmezanem

Deser:

Creme brulle

Napoje:

Karafka wody niegazowanej

Kawa i Herbata

Wino serwowane do obiadu

200 zł /os

Menu II

Przystawka (serwowana)

Łosoś gravlax na grzance

Zupa (serwowana)

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

Danie główne (serwowane)

Polędwica wołowa sous-vide w sosie demi-glace, gratin dauphinois, bukiet warzyw baby

Deser:

Szarlotka podawana na ciepło z lodami waniliowymi

Napoje:

Karafka wody niegazowanej

Kawa i Herbata

Wino serwowane do obiadu

280 zł /os

OFERTA KING

Zupa: (serwowana)

Krem z borowików z grzanką serową

Danie główne: (serwowane na półmiskach)

Kaczka pieczona z jabłkami

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Dorsz z rozmarynem

Dodatki:

Ziemniaki opiekane

Frytki super crunch

Mix sałat

Warzywa zasmażane

Deser:

Beza pavlova z kremem z dodatkiem mascarpone i owocami

Przekąski zimne:

Rolki Sushi

Tatar wołowy

Carpaccio z łososia

Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem

Carpaccio z buraka z fetą

Mini sałatka z ośmiornicą i oliwą cytrusową

Sałatka z krewetkami

Deska serów premium z chutney z fig i orzechami.

Mini Burgery

Focaccia i masło

Napoje:

Karafki z wodą niegazowaną, sok pomarańczowy, jabłkowy, coca cola / coca cola zero

Kawa i Herbata bez ograniczeń

Wino serwowane

Cena 350 zł /os

Dodatkowo:

Proponujemy możliwość realizacji słodkiego bufetu 55 zł /os

Pokaz Sushi przez profesjonalnego Sushi Mastera 60 zł /os

Oprawa muzyczna, na stałe współpracujemy z Djem, konfenesjrem. 300 zł /1 h

Open bar z alkoholem – cena uzależniona od asortymentu, od 100 zł / os