



Menadżer:

Sebastian Romik  
tel. 601 055 730

Sylwia Radęczyk  
tel. 502 104 530

## BUFETY TEMATYCZNE

### STÓŁ WIEJSKI

KOSZT: 35 zł / osobę (minimum 50 osób)

#### PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Żurek śląski
- Kwaśnica na wędzonym żeberku
- Żeberka na kapuście po staropolsku
- Pierogi zasmażane z mięsem
- Golonko po beskidzku

#### PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Kita podkomorzego
- Pasztet z dziką z żurawiną i sosem ogórkowym
- Karkówka w majeranku
- Boczek wędzony
- Swojskie kielbasy, kabanosy i szynki
- Salceson
- Smalec ze skwarkami
- Szatol śląski
- Oscypki
- Ogórki z beczki
- Musztarda, Chrzan, Pieczywo

### KUCHNIA AZJATYCKA

KOSZT: 35 zł / osobę (minimum 50 osób)

#### PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Ryż z chrupiącymi warzywami i kurczakiem
- Makaron z grzybami Shitake
- Azjatyckie szaszłyki z indyka
- Pikantna zupa curry

#### PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Spring Rolls „wiosenne krokiety”
- Paluszki krabowe
- Sałatka z kawałkami ryb
- Sushi – urumaki, futomaki
- Shrimps chips „chipsy krewetkowe”
- Sosy: słodko-kwaśny, wasabi, rybny



Menadżer:

Sebastian Romik

tel. 601 055 730

Sylvia Radefczyk

tel. 502 104 530

## BUFETY TEMATYCZNE

### KUCHNIA WŁOSKA

KOSZT: 35 zł / osobę (minimum 50 osób)

#### PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Creme di Pomodoro
- Tortellini z mięsem i sosem Bolognese
- Pasta al tonno
- Gnocchi con Spinaci
- Mini Calzone

#### PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Sałatką Napoli  
(mix sałat z chrupiącymi grzankami ziołowo-czosnkowymi, pomidorki cherry, tarty parmezan, grillowany kurczak, dressing jogurtowo-miodowy)
- Sałatką Mista  
(mix sałat z szynką parmeńską, kukurydzą, pomidorkami cherry, mozzarellą, suszonymi pomidorami, prażonymi pestkami dyni, skropione oliwą z oliwek)
- Sałatką Caprese  
(plastry pomidorów i mozzarelli z bazylią)
- Melon w szynce parmeńskiej
- Bruschetta z pomidorami
- Zielone oliwki, kapary, suszone pomidory
- Oliwa z oliwek, dipy

### KUCHNIA MEKSYKAŃSKA

KOSZT: 35 zł / osobę (minimum 50 osób)

#### PRZEKASKI NA CIEPŁO:

- Crema de Frijoles – czerwona zupa z fasolą
- Czerwony ryż z wieprzowiną
- Pikantne skrzydełko z kurczaka z dipem
- Burrito

#### PRZEKASKI NA ZIMNO:

- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Chrupiące Nachos z salsą z mango
- Kasza kús – kús z czerwoną papryką i kólendrą
- Kielbasa chorizo
- Sałatką z awokado
- Papryczki Jalapeno, Chili
- Pomidory z cebulą i kólendrą
- Sos meksykański, czosnkowy, serowy



Menadżer:  
Sebastian Romik  
tel. 601 055 730

Sylwia Radęczyk  
tel. 502 104 530

## BUFETY TEMATYCZNE

### KOLOROWE LEMONIADY

KOSZT: 10 zł / osobę

#### ORZEŻWIAJĄCE LEMONIADY:

(dwie do wyboru)

- Rabarbarowo-cytrynowa
- Ananasowo-kokosowa
- Domowa herbata mrożona
- Arbuzowo-grejpfrutowa



### FONTANNA ALKOHOLOWA

KOSZT: 15 zł / osobę

#### 1 OPCJA DO WYBORU:

- **POD GOŁYM NIEBEM**  
(Wódka, Blue Curacao, Lemoniada)
- **WIŚNIOWY ZAWRÓT GŁOWY**  
(Wiśniówka, Lemoniada grejpfrutowa, Cytryna)
- **PORZECZKOWA PRZYGODA**  
(Wódka o smaku porzeczkowym,  
Sok z porzeczki, Cytryna)

#### + PONCZ:

- **NOC POŚLUBNA**  
(Wódka, Biały wermut, Sok z czarnej porzeczki,  
Pepsi, Owoce cytrusowe)
- **PIERWSZY TANIEC**  
(Białe wino, Malibu, Sok ananasowy, Kawałki ananasa)
- **ONA TEMU WINNA**  
(Rum, Sok jabłkowy, Sok z cytryn, Brzoskwinie w kawałkach)

