

GRANDE GRILL

OFERTA FIRMOWA 2021

PRZYSTAWKA

Podane wieloporcjowo – prosimy o wybór 3 pozycji

Taco z guacamole

Warzywa (marchewka, ogórek, seler) sos ketchup bananowy

Sałata grecka

Sałatka Cezar z kurczakiem

Krewetki w tempurze

Wegańskie stripsy

Śliwka w boczku

Onion rings

Nachos zapiekane z serem, jalapeno i guacamole

DANIA GŁÓWNE

jedno danie do wyboru - cena zestawu uzależniona od wyboru dania głównego

WOŁOWINA - WAGOWO SEZONOWANA

Polędwica wołowa 219 zł

Sirloin steak 199 zł

Rib eye steak 179 zł

Pierś z kurczaka 159 zł

Wegański stek 159 zł

DODATKI

dwa dodatki do wyboru

Frytki z bataów

Frytki stekowe

Ziemniaki z ogniska

Mix sałat

Warzywa grillowane



SOSY 1 DO WYBORU:

sos demi glace
sos pieprzowy
sos borowikowy
sos truflowy
sos Roquefort

DESER

jeden do wyboru

TRUSKAWKOWA POEZJA

mus śmietankowo-truskawkowy na jasnym biszkopcie z dodatkiem truskawek

TIRAMISU

Krem mascarpone / biszkopty w marakui / mango z limonka / kruszonka

LODY

Lody Rzemieślnicze o smaku pistacjowym

PAKIETY NAPOI BEZ LIMITU

Kawa, herbata, woda mineralna - 19 zł / osoba - do 3h

lub

Kawa, herbata, woda mineralna, Coca-Cola, Fanta, Sprite,

Soki 2 rodzaje - 39 zł / osoba - do 3h

PAKIETY DRINKÓW

Pakiet 50 drinków	1250 zł
Pakiet 100 drinków	2500 zł
Pakiet 150 drinków	3750 zł
Pakiet 200 drinków	5000 zł
Pakiet 250 drinków	6250 zł
Pakiet 300 drinków	7500 zł

Prosimy o wybór 5 drinków które będą serwowane w dniu realizacji – lista drinków poniżej



Bilini: Puree brzoskwińowe / prosecco

Limoncello Spritz: Limoncello / prosecco

Aperol Spritz: Aperol / prosecco / pomarańcz

Negroni: Gin / Campari / Puntemes

Pinicilin: Whiskey / imbir / Miód / sour

Pedro Manhattan: Bourbon / Sherry / bitter's

Bees Knees: Gin / Sour / miód

Sidecar: Brandy / Cointreau / Sweet&sour

Dark&Stormy: Rum / sour / imbir / tonik imbirowy

Bramble: Gin / Sweet&sour / Chambord

BUFET ZIMNY 80 ZŁ / OSOBA

Patera mięs pieczonych

Talerz serów i wędlin

Pasztet z dziczyzny z grzybami

Salatka z łososiem marynowanym

Tarta z kaczką i gruszką karmelizowaną

Roladka z łososia wędzonego z twarożkiem

Sos żurawinowy

BUFET SŁODKI 50 ZŁ / OSOBA

(5 sztuk na osobę)

Mini sernik

Mini brownie

Babeczki owocowe

Popsy czekoladowe

Mini tarta z gruszką i karmelem



TORTY 160 ZŁ/ KG

TORT „PIKANTNA CZEKOLADA”

Mus z czekolady Madagaskar ze szczyptą chili, bananami karmelizowanymi i orzechami nerkowca.

TORT „PALONA BIAŁA CZEKOLADA”

Ekskluzywna kompozycja palonej białej czekolady z dodatkiem szafranu,
z galaretką z czarnego bzu na czekoladowym blacie biszkoptowym.

„TORT MANGO-MARAKUJA”

Orzeźwiająca kompozycja musów z białej czekolady, mango i marakui na spodzie z biszkoptu czekoladowego.

TORT „SACHER”

Klasyczna kompozycja wykwintnego biszkoptu czekoladowego nasączonego rumem,
przełożonego domową marmoladą morelową, obłana polewą z gorzkiej czekolady.

TORT „BROWNIE”

Ciasto Brownie nasączone kawą, przełożone kremem na bazie Amaretto i wiśni.

TORT „GRUSZKA OBLANA KARMELEM”

Delikatna kompozycja karmelowego musu z gruszką na spodzie
z puszystego biszkoptu i chrupiącej czekolady.

