

Przyjęcie w plenerze, grill

.....
Tel.

Miejsce:

Termin spotkania:

Liczba osób:

Czas trwania:

Salatki, surówki

Salatka ziemniaczana

Salatka grecka z serem feta i oliwkami

Salatka z brokułów, jajek i pomidorów z serem cheddar

Salatka Coleslaw

Ogórki małosolne

Surówka z kiszanej kapusty

Mizeria

Danie grillowane

Karkówka BBQ

Szaszłyki z polędwiczek drobiowych z warzywami

Grillowane udka kurczaka po meksykańsku

Kebab czeta

Szaszłyki z kurczaka i ananasa

Skrzydółka Luizjana

Kielbasa grillowa, zbójnicka

Kaszanka z chrupiącą cebulą

Pieczony pstrąg z masłem czosnkowym, cytryną i świeżymi ziołami

Szaszłyki warzywne (cukinia, pieczarki, papryka, cebula, bakłażan)

Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym

Pieczone, ziołowe bagietki z grilla

Dodatki:

Ketchup

Musztarda

Sosy: tzatziki, tatarski, BBQ

Dipy jogurtowe:

ze szczypiorkiem

z ogórkiem i czosnkiem

Pieczyno

Desery:

Pieczone banany z czekoladą

Truskawki w kremie mascarpone

Napoje:

0,5l na osobę

Soki owocowe, woda mineralna, napoje Pepsi

Kawa, herbata

Alkohole:

Grzaniec Galicyjski 250 ml/osobę

Lub

Piwo Tyskie 0,5l na osobę

Cena powyższego menu 99,00 zł netto od osoby plus 10% serwis

