

PROPOZYCJA I - 120,00 zł/os.

Zupa (250ml/os.)

(jedna do wyboru)

Rosół drobiowy z makaronem

Krem z białych warzyw z chipsem serowym

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

Danie główne (150g/os.)

(jedno do wyboru lub 2-3 dania serwowane na paterach)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana buraczkami w różowym sosie śmietanowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym

Pieczony schab z kolorowym pieprzem w sosie węgierskim

Tradycyjny kotlet schabowy smażony z pieczarkami

Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem Cheddar

De'volaille z masłem i pietruszką

Filet z dorsza przekładany czosnkowym szpinakiem zapieczony serem

Kotleciki warzywne na pomidorowej salsie

Dodatki ziemniaczane (200g/os.)

(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w ziołach z pieca

Opiekane kopytka

Kluseczki Gnocchi w sosie śmietanowym



Dodatki warzywne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Świeże warzywa z sosem vinegret

Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw

Marchewka z chrzanem

Colesław

Przekąski zimne

Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka marynowana w ziołach, rolada z boczku - 80g/os.

Ruloniki z tortilli z łososiem wędzonym i serkiem Mascarpone – 1 sztuka/os.

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym, ogórkiem i drobno siekaną cebulką – 1 sztuka/os.

Deska serów żółtych i pleśniowych - 80g/os.

Krewetki w cieście ziemniaczanym z sosem słodko - pikantnym – 1 sztuka/os.

Koreczki tradycyjne (wędlina, ser, warzywa konserwowe) – 1 sztuka/os.

Sałatka z majonezowa z tuńczykiem, zielonym groszkiem, cebulką – 50g/os.

Sałatka meksykańska z makaronem, czerwoną fasolą i kukurydzą – 50g/os.

Sałatka gyros z kurczakiem – 50g/os.

Dodatki: pieczywo, masło, chrzan, ćwikła



PROPOZYCJA II - 95,00 zł/os.**Zupa (250ml/os.)***(jedna do wyboru)*

Rosół drobiowy z makaronem

Krem z białych warzyw z chipsem serowym

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

Danie główne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 dania serwowane na paterach)*

Polędwiczka wieprzowa faszerowana buraczkami w różowym sosie śmietanowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym

Pieczony schab z kolorowym pieprzem w sosie węgierskim

Tradycyjny kotlet schabowy smażony z pieczarkami

Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem Cheddar

De'volaille z masłem i pietruszką

Filet z dorsza przekładany czosnkowym szpinakiem zapieczony serem

Kotleciki warzywne na pomidorowej salsie

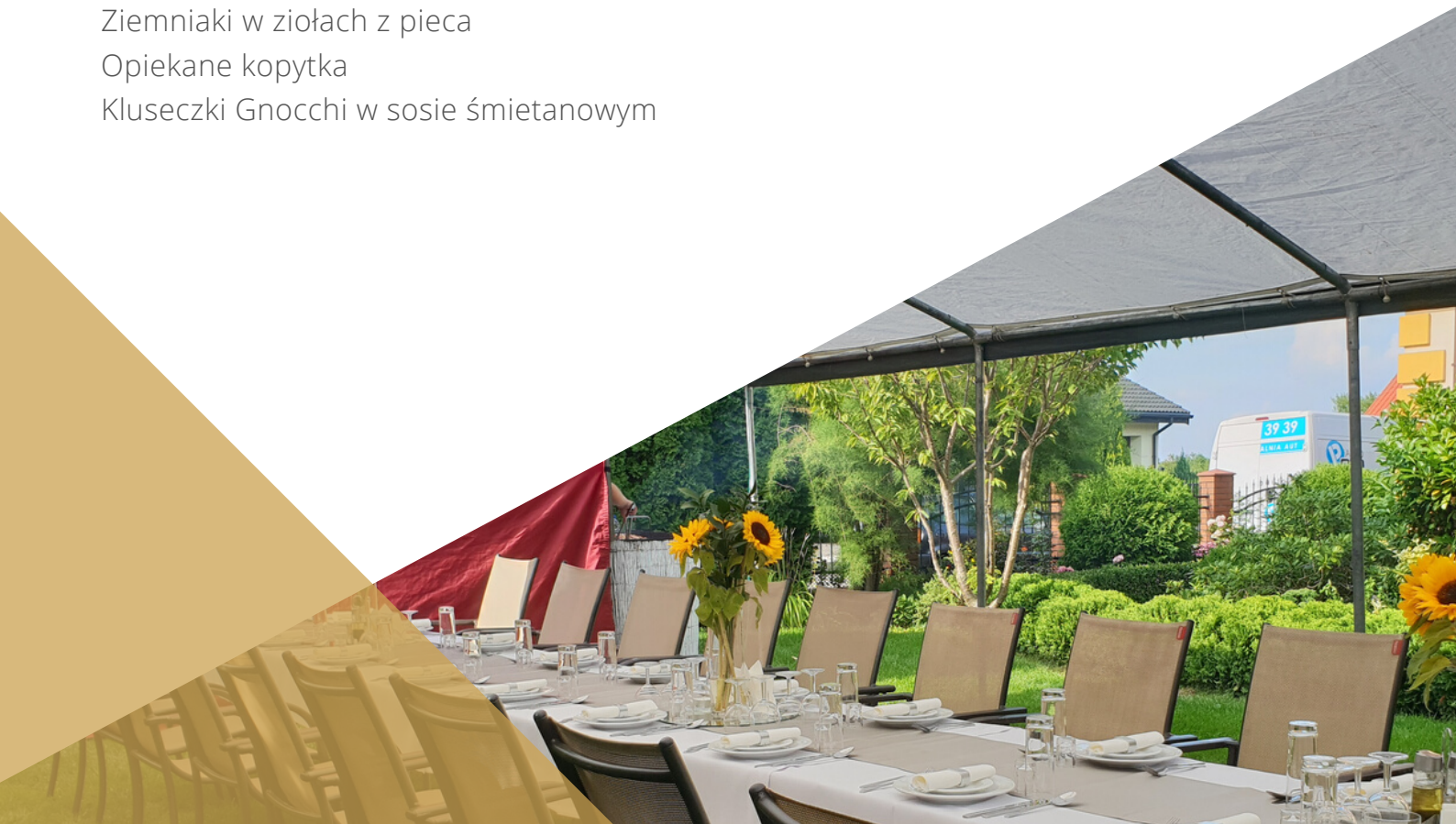
Dodatki ziemniaczane (200g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w ziołach z pieca

Opiekane kopytka

Kluseczki Gnocchi w sosie śmietanowym



Dodatki warzywne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Świeże warzywa z sosem vinegret

Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw

Marchewka z chrzanem

Colesław

Przekąski zimne

Rolada szpinakowa z twarogiem i wędzonym łososiem - 1 sztuka/os.

Ruloniki z tortilli z guacamole i świeżymi warzywami - 1 sztuka/os.

Koreczki z panierowanym serem Camembert i winogronem - 1 sztuka/os.

Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo - migdałowej z dipem ziołowym - 50g/os.

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami na kompozycji świeżych warzyw z sosie winegret - 50g/os.

Sałatka makaronowa z Fetą, oliwkami, suszonymi pomidorami, papryką, czerwoną cebulką, ogórkiem i oliwą z oliwek - 50g/os.



PROPOZYCJA III - 85,00 zł/os.**Przystawka (100g/os.)***(jedna do wyboru)*

Carpaccio z łososia wędzonego z Parmezanem i oliwkami

Roladki z grillowanego bakłażana z musem kaparowo – czosnkowym

Roladki z szynki parmeńskiej z pastą serowo - orzechową

Zupa (250ml/os.)*(jedna do wyboru)*

Rosół drobiowy z makaronem

Krem z białych warzyw z chipsem serowym

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

Danie główne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 dania serwowane na paterach)*

Polędwiczka wieprzowa faszerowana buraczkami w różowym sosie śmietanowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym

Pieczony schab z kolorowym pieprzem w sosie węgierskim

Tradycyjny kotlet schabowy smażony z pieczarkami

Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem Cheddar

De'volaille z masłem i pietruszką

Filet z dorsza przekładany czosnkowym szpinakiem zapieczony serem

Kotleciki warzywne na pomidorowej salsie



Dodatki ziemniaczane (200g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w ziołach z pieca

Opiekane kopytka

Kluseczki Gnocchi w sosie śmietanowym

Dodatki warzywne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Świeże warzywa z sosem vinegret

Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw

Marchewka z chrzanem

Colesław

**W podanych wycenach zapewniamy Państwu:**

- transport dań na terenie Szczecina (dania ciepłe w podgrzewaczach, zimne przekąski na paterach gotowe do wystawienia na stół).

Opcje dodatkowe:

Obsługa kucharska i kelnerska do wydania dań (2 osoby) – 100,00 zł/każda rozpoczęta godzina,

Wypożyczenie zastawy stołowej do dań z menu – 10,00 zł/os.,

Nakrycie stołu zasiadanego (obrusy, kwiaty cięte w wodzie, serwetki, bieżnik, lustra dekoracyjne) – koszt ustalany indywidualnie w zależności od ilości osób,

Stoły i krzesła – koszt ustalany indywidualnie w zależności od ilości osób,

Białe pokrowce na krzesła – 8,00 zł/1 szt. (dodatkowo kokarda na krzesło szer. 4 cm – 2 zł/1 szt., szer. 15 cm – 5 zł/1 szt.)

Namiot 10/5m – 500,00 zł.

***minimalna wartość zamówienia to 3 000,00 zł.**

KONTAKT: 509 361 001 | paulina.kosior@santorinibar.pl