

IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

Zupy (Proszę wybrać 1)
rosół z makaronem

zupa krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi
zupa krem z brokułów z serkiem mascarpone i płatkami migdałów
zupa krem z pomidorów pelatti z nutka bazylii
zupa krem pieczarkowo - borowikowy z groszkiem ptysiowym
chlódnik litewski

Dania gorące na półmiskach (Proszę wybrać 3)
zrazy wołowe faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową
zeberka marynowane w zalewie ziołowo – miodowej
bryzol ze schabu z pieczarkami i cebulką
pieczeń z karczku w sosie musztardowym
golonki w złocistej skórce
tradycyjny schabowy
połędwiczka wieprzowa nadziewana kozim serem i boczkiem
zawijańce ze schabu z serem żółtym i plastrem boczku
roladki z karczku z papryczką i cebula w lekko ostrej marynacie
filet z kurczaka z mozzarella i suszonymi pomidorami na sosie bazyliowym
udziec z kurczaka po libańsku marynowany w cytrynie i czosnku
shish Taouk- libańskie szaszłyk
filet z białej ryby z sosem szampańskim
pieczona kaczka z jabłkami w sosie żurawinowym (5 zł doplaty)

Dodatki

ziemniaki gotowane z koprem/ziemniaki pieczone
kopytka w sosie pieczeniowym
ryż po libańsku/ryż z warzywami
Zestaw 3 - surówek

Deser (Proszę wybrać 1)

mus truskawkowy z lodami
lody z owocami i bitą śmietaną
mus z owoców leśnych z gałką lodów waniliowych
szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

Przekąski zimne (proszę wybrać 8)
rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i rodzynkami
kaczka faszerowana z orzechami i ziarnami stonecznika w całości
rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami
rolada z kurczaka ze szpinakiem i serem kozim
pate z kurczaka z plasterami cukinii
roladki z tortilli z kurczakiem marynowanym i warzywami
indyk plastrowany z posmakiem curry z brzoskwinia
roladka wieprzowa z grzybami mun
rolada wieprzowa faszerowana papryką mix kolor z lekką nutką harisy
paszтет staropolski z marynatami i ćwikłą
pieczeń z karczku marynowana w ziołach i musztardzie
rolada z brzucha w majeranku
schab ze śliwką i morelą
rolada ze schabu faszerowana pieczarkami
szynka konserwowa ze szparagami i serkiem chrzanowym
koreczki z plasterów boczku ze śliwką kalifornijską w aromacie majeranku
różyczki brokuła otulone filetem z ryby soli pod sosem szampańskim
pstrąg faszerowany
terina z sandacza z mini kolbami kukurydzy
ryba po grecku
śledź tradycyjny w oleju / śledź na słodko w śmietanie / śledź po kaszubsku
tatar ze śledzia z kaparami oliwkami zielonymi i papryką czerwoną
tosoś wędzony serwowany z serkiem ricotta
rolada szpinakowa z tososiem wędzonym i twarogiem
roladki z paluszkami krabowymi i twarogiem koperkowym
sałatka nicejska z tuńczykiem w kruchych babeczkach
sałatka grecka z serem feta i oliwkami
sałatka jarzynowa w kruchych babeczkach
sałatka pasterza z brokułami i serem kozim pod sosem czosnkowym
sałatka gyros z kurczakiem i fasolka czerwoną na sosie majonezowym
sałatka caprese z pomidorami i mozzarella sos balsamico
tradycyjna sałatka jarzynowa
sałatka Niemiecka ziemniaczana
sałatka z bobem, kalarepką i pomidorkami koktajlowymi
koreczki włoskie z mini mozzarelli i pomidorków cherry
tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
volawenty z ciasta francuskiego z trzema rodzajami past jajecznych
jajka faszerowane na kilka sposobów

Czas trwania imprezy do 7h : **145 zł**
Imprezy trwające po godziny 22:00 : **160 zł**

tel: 788 740 570
kontakt@zielonybuk.pl
Łódź 91-529 ul. rogowska 27



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

DODATKOWO PROPONUJEMY

Dania garnkowe + 18 zł

zupa gulaszowa po węgiersku
bueff strogonoff z pieczarkami
żurek z białą kielbasą i jajkiem
barszczyk czerwony z pasztecikiem
barszczyk czerwony z krokietem
indyk w sosie curry z cukinią na mleku kokosowym
flaki po staropolskim
krem paprykowy z fetą i oliwkami czarnymi

Dania serwowane + 38 zł

Poliki wołowe , purre z marchwi i warzywami blanszowanymi
Kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową z dodatkiem kaszy kuskus , prażonymi pestkami
dyni i kalaflorem po libańsku
Roladki z indyka z serem pleśniowym i szpinakiem na sosie śmietanowym z ziemniaczkami gratin i
brokułami
Połudwiczka wieprzowa na sosie kurkowym z kluseczkami półfrancuskimi i kapustą zasmażaną i
buraczkami zasmażanymi
Golonka pieczona w piwie na kapuście kiszzonej z dodatkiem kminku
Stek z tososia marynowany w cytrynie i ziołach pod sosem wiśniowym z mixem sałat

Starter/Zimna przekąska + 12 zł

szynka dojrzewająca prosciutto z melonem i octem balsamicznym
paszтет Szeffa Kuchni podany z marynatami
tatar z śledzia , czarnych oliwek i suszonych pomidorów
roladka z tososia z serkiem ziołowym i świeżym ogórkiem
marynowana gruszka podana z serem pleśniowym i orzechami

Bufet śdki - sześć rodzaje ciast z ovcami sezonowymi + 18 zł