

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 nutką bazylii

zupa krem pieczarkowo - borowikowy z groszkiem ptysiowym

chlodnik 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 plasterm 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 dopłaty)

Zestaw 3 - surówek

Dodatki (Proszę wybrać 2)

ziemniaki gotowane z koprem/ziemniaki pieczone

kopytka w sosie pieczeniowym

ryż po libańsku/ryż z warzywami

Deser (Proszę wybrać 1)

mus truskawkowy z lodami

lody z owocami i bitąśmietaną

mus z owoców leśnych z gałką lodów waniliowych

szarlotka na ciepto z gałką lodów waniliowych

tel:788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul.rogowska 27



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

Przekąski zimne (proszę wybrać 8)

- rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i rodzynkami
- kaczka faszerowana z orzechami i ziarnami słonecznika 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 czwikłą
- 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
- łosoś wędzony serwowany z serkiem ricotta
- rolada szpinakowa z łososiem 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 fasolką czerwoną na sosie majonezowym
- sałatka caprese z pomidorami i mozzarella sos balsamic
- 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
- jajka faszerowane na kilka sposobów

kawa, herbata, soki i kompoty bez ograniczeń
(Brak karkowego, dekoracja w cenie, dzieci 3-10 lat 75% ceny)

Czas trwania imprezy do 7h : 180 zł

Imprezy trwające po godzinie 22:00 : 200 zł

180 zł

ceny na 2023 gwarantowane

strona 2/3

tel: 788 740 570

kontakt@zielonybuk.pl

Łódź 91-529 ul. rogowska 27



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

DODATKOWO PROPONUJEMY

Dania garnkowe + 22 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 + 40 zł

Poliki wołowe , puree 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 brokadami
Kaczka pieczona z kopytakami , jabłkami i żurawiną
Połędwiczka 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 łososia marynowany w cytrynie i ziołach pod sosem wiśniowym z mixem sałat

Starter/Zimna przekąska + 16 zł

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

Bufet śdki - sześć rodzaje ciast z ovcami sezonowymi + 26 zł