

# GRANDE GRILL

## OFERTA FIRMOWA 2022

### 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 239 zł

Sirloin steak 219 zł

Rib eye steak 199 zł

Pierś z kurczaka 179 zł

Wegański stek 179 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 - 25 zł / osoba - do 3h

lub

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

Soki 2 rodzaje - 45 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 90 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 60 ZŁ / OSOBA**

(4 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.

