

ZIEJONY TALERZYK

Menu cateringowe

Wegańskie:

1. Pasty (hummus, pesto, smalczyk z fasoli, pasta marchewkowa, pasta z portobello) + pieczywo c.10 zł/ 100 g (wegańskie) lub pieczywo BG
2. Chipsy z jarmużu 250 g + sos szczypiorkowy/ paprykowo-pomidorowy c.32 zł (BG)
3. Eko chipsy ziemniaczane 250 g + guacamole c. 32 zł (BG)
4. Nuggetsy z kalafiora i pieczarek z sosem szczypiorkowym lub ajwarem 85 zł/ patera
5. Tartinki z ogórka z pastą marchewkową i kiełkami c. 3,5 zł/ szt (BG)
6. Mini bliny gryczane z pastą portobello 6 zł / szt (BG)
7. Mini rogaliki z marynowanym grillowanym tofu, wege majonez, kiełki 6,5 zł/ szt
8. Grissini z solą morską, czarnuszką, kminkiem i sosami c. 19 zł/300 g

Wegetariańskie:

1. Krakery z ziaren, kozi twaróg, jabłka w cynamonie, orzechy włoskie c. 7,5 zł/szt
2. Mini rogaliki maślane z serem brie, kiełkami, szczypiorkiem, majonezem i kiszonym ogórkiem c. 6,5 zł/szt
3. Liście cykorii z masą serową i orzechami 6 zł/ szt
4. Mus w słoiczkach serowy (z dodatkiem sera dżersejowego) z winogronami i orzechami włoskimi c.14 zł/szt
5. Mini Tartaletki serowo - warzywne c. 6zł/szt
6. Miniszaszłyki z grillowanej cukinii z fetą i oliwkami 5,5 zł/szt

Mięsne:

1. Mini bułeczki z sosem musztardowym, pieczoną wołowiną, szpinak, czerwona cebulka c.7 zł/szt
2. Żytnia grzanka z masłem anchois i gzikiem, natka pietruszki, kiełki 6,5 zł/szt
3. Mus w słoiczkach z wędzonego łososia, z salsa z rukoli, i serowym chipsem 14 zł/szt
4. Mus z wątróbki kurczaka z tymiankiem, grzanka z chałki 5,5 zł/szt
5. Sezamowe ślimaczki z piersi kurczaka i ciasta francuskiego 6 zł/szt
6. Mini szaszłycki z indyka 8zł/szt
7. Tartinki z żytniego chleba z tapenadą z czarnych oliwek, kozim serem, świnką puławską, kaparem i suszonym pomidorem 7,5 zł/szt
8. Łososiowe placuszki z curry i kolendrą z musem z masła orzechowego i ciecierzycy 7zł/szt
9. Mini wrapy z wędzonym pstrągiem, chrzanem, sałatą, papryką i szczypiorkiem 7,5zł/szt
10. Pakieciki z kurczaka z mozzarellą, rozmarynem i pomidorkami 8zł/szt

Sałatki (salatera)

1. brokuł, rzodkiewki, jajka na twardo, kiełki, mix sałat, kiszony ogórek, zielony majonez c. 85 zł
2. sałatka z marynowanym pieczonym burakiem, serem solankowym, szpinakiem, cykorią, dressingiem pomarańczowym i kaparami c. 85 zł
3. ser dżersejowy, sałaty, winogrona, orzechy włoskie, dressing miodowy c.95 zł
4. marchewka, marynowana ciecierzycy, sałaty, awokado, dressing porzeczkowy c. 85zł (wegańska)
5. wegetariańskie chorizo, burak, ogórek kiszony, kiełki lucerny, rukola c. 95 zł
6. kolorowe chipsy ziemniaczane, sałaty, rzodkiewka, tofu, kiełki, majonez wegański c. 95 zł (wegańska)

Ciasta w papilotach:

1. Brownie 4,5 zł/ szt (BG)
2. Sernik waniliowy 5 zł/szt
3. Szarlotka 4,5 zł/szt
4. Szarlotka wegańska 5zł/szt
5. Chip chocolate 3 zł/szt
6. Kokosanki 2,5 zł/szt
7. Ciasteczka owsiane 2,5 zł/szt

**Ze względu na jakość naszych produktów i ograniczoną dostępność niektórych składników zamówienia na catering przyjmujemy z 48 godzinnym wyprzedzeniem. W przypadku zamówień krótszych niż 48 godzin prosimy o wcześniejszy kontakt w celu ustalenia możliwości realizacji.*

**Catering dostarczamy na terenie Lublina i okolic przez siedem dni w tygodniu. Istnieje możliwość wypożyczenia zastawy i organizacji imprezy wraz z obsługą kelnerską.*

**Minimalna kwota zamówienia to 200 złotych.*