



EVENTY W PLENERZE

Smak, klimat i organizacja bez stresu. Event w plenerze to coś więcej niż jedzenie. To atmosfera, zapach grilla, luz i dobre emocje, które łączą ludzi.

Każdy pakiet zawiera po 1 sztuce każdego wymienionego elementu na osobę.

Istnieje możliwość zwiększenia wybranych pozycji lub rozszerzenia pakietu.

Cena obejmuje jedzenie.

Grill/obsługa/namiet są wyceniane indywidualnie, w zależności od ilości osób.



PAKIET 1 – GRILL BASIC

69zł/os.

Karkówka BBQ długo marynowana

Miękka, soczysta, marynowana w autorskiej mieszance przypraw, z wyczuwalną nutą dymu i słodko-pikantnym finiszem.

Szaszłyki drobiowe lub wege

kawałki kurczaka w marynacie jogurtowo-ziołowej, grillowane z papryką, cukinią i czerwoną cebulą.

Kiełbaska grillowa

Klasyczna, dobrze doprawiona, chrupiąca z zewnątrz i soczysta w środku.

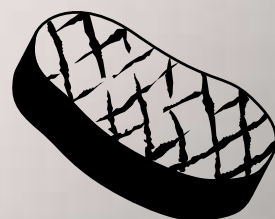
Coleslaw

chrupiąca kapusta, marchew, cebula, delikatny sos na bazie majonezu i jogurtu

Pieczewo

Sosy

Ketchup/musztarda/czosnkowy





PAKIET 2 – GRILL CLASSIC

89zł/os.

Karkówka z nutą miodu/musztardy i chilli
Długo marynowana, delikatnie karmelizowana na ruszcie.

Kurczak - Pałki w glazurze BBQ lub sweet chili
Soczyste, lekko klejące się od sosu, z wyraźnym grillowym aromatem.

Kiełbaska grillowa
Klasyczna, dobrze doprawiona, chrupiąca z zewnątrz i soczysta w środku.

Grillowane Hallumi z miodem i tymiankiem
Słodko-słony balans, który znika w pierwszej kolejności.

Coleslaw
chrupiąca kapusta, marchew, cebula, delikatny sos na bazie majonezu i jogurtu

Tzatziki
Orzeźwiający grecki dip z ogórkiem, czosnkiem, miętą i nutą skórki z cytryny.

Pieczyno

Sosy
Ketchup/musztarda/czosnkowy



PAKIET 3 - SUMMER GRILL EVENT

119zł/os.

Kofty wołowe
Soczyste, aromatyczne kofty z wołowiny, doprawione kminem, czosnkiem i ziołami, z wyraźnym grillowym aromatem.

✓
Kiełbaska grillowa
Klasyczna, dobrze doprawiona, chrupiąca z zewnątrz i soczysta w środku.

✓
Kurczak - Pałki w glazurze BBQ lub sweet chili
Soczyste, lekko klejące się od sosu, z wyraźnym grillowym aromatem.

✓
Piecarki Portobello
Faszerowane aromatycznymi serami.

✓
Kukurydza grillowana

✓
Szaszłyk Wege
Cukinia/Papryka/Piecarki/Cebula

✓
Tzatziki
Orzeźwiający grecki dip z ogórkiem, czosnkiem, miętą i nutą skórki z cytryny.

✓
Salsa pomidorowa
Cebulka/Oliwa

✓
Pieczyno
✓
Sosy
Ketchup/musztarda/czosnkowy.



PAKIET 4 – GRILL & CHILL EVENT

135zł/os.



Łosoś w glazurze pomarańczowo-miodowej

Kofty wołowe

Soczyste, aromatyczne kofty z wołowiny, doprawione kminem, czosnkiem i ziołami, z wyraźnym grillowym aromatem.

Kiełbaska grillowa

Klasyczna, dobrze doprawiona, chrupiąca z zewnątrz i soczysta w środku.

Pieczarki Portobello

Faszerowane aromatycznymi serami.

Kukurydza grillowana

Szaszłyk Wege

Cukinia/Papryka/Pieczarki/Cebula

Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym

Tzatziki

Orzeźwiający grecki dip z ogórkiem, czosnkiem, miętą i nutą skórki z cytryny.

Salsa pomidorowa

Cebulka/Oliwa

Pieczyno

Sosy

Ketchup/musztarda/czosnkowy



EVENTY W PLENERZE – FOOD TRUCK Z PIZZĄ

Pizza prosto z pieca, klimat street foodu i zero stresu organizacyjnego. Na każdego Gościa przypada 1 pizza do wyboru. Minimalna wartość logistyczna - 70szt. Pizzy.

Każda pizza kosztuje 38zł.

Do wyboru:

✓

Margherita

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

✓

Pepperoni

sos pomidorowy, mozzarella, salami

✓

Capricciosa

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki

✓

Pizza wege

sezonowe warzywa, oliwa, bazylia

✓

W pakiecie

Food truck z piecem, pełna obsługa, sprawna rotacja pizy, estetyczne podanie

✓

Logistyka- wycena indywidualna, w zależności od lokalizacji