

CATERING PONUDA

Menu 1 17,00 € po osobi

10-20 osoba:
kombinacija 7
hladnih jela po
vašem izboru.

20-50 osoba:
kombinacija 10
hladnih jela po
Vašem izboru.

50 i više osoba: sva
navedena jela.

Domaće fritule

Selekcija pikantnih sireva (Livanjski odležani kravlji, kozji i ovčiji, Grana padano...)

Domaći pršut

Caprese salata sa toastiranim cherry rajčicama i pestom od bosiljka i pinjola

Salata od roastbeef-a sa mousse-om od tartufa, sira i gela od butternut tikve

Poljički soparnik (za minimalno 40 osoba)

Dekonstrukcija salate od kozica sa majonezom od škampi i kozica te komadićima toastiranog kruha na vrhu

Marinirane kozice i inćuni te slani inćuni

Hrskavi pileći štapići sa aromatiziranim umakom od krem sira i majoneze

Morski pršut (dimljeni filet tune)

Salata od puretine, avocada i gorgonzole sa pestom od pinjola i začinskog bilja

Morska pašteta u košarici od tijesta

Mousse od dimljenih pačjih prsiju i tartufa u košarici od tijesta

Carpaccio od hobotnice preleven emulzijom maslinovog ulja, citrusa i gela od ljubičaste kapule

Salata od svježih tune i mladog sira sa povrćem

Salata od pilećeg fileta sa tjesteninom i povrćem

Repovi kozica u kadaif tijestu sa majonezom od škampa





CATERING PONUDA

Menu 2 24,00 € po osobi

Hladna jela

Domaće fritule

Selekcija pikantnih sireva (Livanjski odležani kravlji, kozji i ovčiji, Grana padano...)

Domaći pršut

Caprese salata sa toastiranim cherry rajčicama i pestom od bosiljka i pinjola

Salata od roastbeef-a sa mousse-om od tartufa, sira i gela od butternut tikve

Poljički soparnik (za minimalno 40 osoba)

Marinirane kozice i inćuni te slani inćuni

Hrskavi pileći štapići (prilog: aromatizirani umak od krem sira i majoneze)

Dekonstrukcija salate od kozica sa majonezom od škampi i kozica te komadićima toastiranog kruha na vrhu

Morski pršut (dimljeni filet tune)

Salata od puretine, avocada i gorgonzole sa pestom od pinjola i začinskog bilja

Morska pašteta u košarici od tijesta

Carpaccio od hobotnice preleven emulzijom maslinovog ulja, citrusa i gela od ljubičaste kapule

Marinirana svježa tuna sa carpacciom od povrća, chips-om od palente i kima (umaci: aioli majoneza, gel od ljubičaste kapule, gel od citrusa i hokaido/buternut tikve)

Repovi kozica u kadaif tijestu sa majonezom od škampa

Topla jela

Istarski fuži sa pršutom u umaku od tartufa

Zeleni njoki sa lososom i kozicama

Crni rižot

Mesni rižot a la Gusar (teletina, teleća koljenica i juneći obrazi) sa moussom od dimljenih pačijih prsiju i sira

Ribljri rižot a la Gusar sa svježim, dimljenim kozicama i sladoledom od parmezana

Njoki punjeni škampima

Juneći obrazi kuhani u vinu (prilog: kroketi od tartufa i pašskog sira; povrće kuhano na pari)

Grdobina u šugu sa dagnjama, kozicama i tikvicama (prilog palenta sa mladim sirom i začinskim biljem)

Minjoni od puretine u umaku od vrganja (prilog kroketi od tartufa i pašskog sira; povrće kuhano na pari)

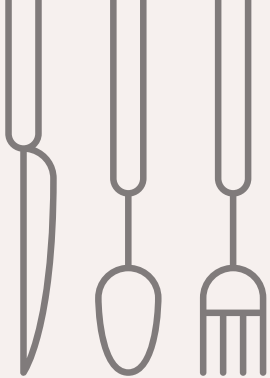
Paštica sa domaćim njokima

Filet ribe sa žara sa blitvom na dalmatinski i povrćem sa žara

10-20 osoba: kombinacija 7 hladnih jela po vašem izboru.
20-50 osoba: kombinacija 10 hladnih jela po Vašem izboru.
50 i više osoba: sva navedena jela.

10-20 osoba: kombinacija 2 topla jela po Vašem izboru.
20-50 osoba: kombinacija 3 topla jela po Vašem izboru.
50 i više: kombinacija 4 topla jela po Vašem izboru.
Dodatno toplo jelo, nadoplata 3,00€ po osobi.





CATERING PONUDA

Menu 3 – Finger Food

20,00 € po osobi

Finger Food

*normativ
kombinacija 10
zalogaja po osobi.

Desert

5,00 €

Paket pića

9,00 €

Cijena paketa pića bez vina:
6,00 €

Domaće fritule

Tartar od tune sa džemom od ljubičaste kapule (hrskavi kruh); caviar od acceta i dehidrirane masline

Repovi kozica u kadaif tijestu sa majonezom od škampa

Kroketi od tartufa i paškoga sira na kremi od tartufa i sira

Mousse od dimljenog lososa i sira sa hrskavim kruhom na vrhu

Canape sendvič od sira sa grožđem i chipsom od pršuta

Canape od dimljenih pačjih prsiju, tartarom od kruške i caviarom od acceta

Dekonstrukcija salate od kozica sa majonezom od škampi i kozica te komadićima toastiranog kruha na vrhu

Morska pašteta u košarici od tijesta

Vegeterijanske spring rollice

Salata od svježije tune i mladog sira sa povrćem

Salata od roastbeefa, pečenog povrća sa preljevom od Dijon majoneze i hrskavog kruha

Canape od mini caprese-a s dehidriranim pršutom

Canape sa mariniranim inćunima i narančom

Selekcija deserta (kremasti domaći deserti u čašicama)

Svježije voće (narezano i dekorirano)

Mineralna i obična voda

Sokovi prirodni i gazirani (Coca Cola, Fanta, Pago prirodni sokovi)

Vino: Pošip i Postup Radović 0,75 l.





CATERING PONUDA

Dodatne informacije

U navedenim cijenama uključena je sva potrebna oprema za održavanje cateringa (stolovi, stolnjaci, čaše, pribor za jelo...) te potrebno osoblje.

Čaše i led su uključeni kod konzumacije našeg paketa pića. Ako je piće u aranžmanu naručitelja cateringa naknada za čaše, led i služenje – 3,00 €.

Prema dogovoru i potrebi i barski stolovi.

U opciji preuzimanja hrane u restoranu, bez usluge služenja i prisustva konobara, smanjenje cijene svakog pojedinačnog jelovnika za 2,00 €.

Predviđeno vrijeme trajanje – do 2 sata.

Cijene su iskazane po osobi.

Opcija ponude – 8 dana.

PDV - uključen u cijenu.

