

Atut NR Sp.zo.o.

Al. Jana Pawła II 11

Gdynia 81-345



Klub
POKŁAD Tawerna

WYNAJEM LOKALU NA WYŁĄCZNOŚĆ KLUB POKŁAD

Przykładowa liczba uczestników – 200 osób

PROPOZYCJA MENU:

Zimne zakąski (podane w formie bufetu szwedzkiego):

tatar z czerwonego śledzia na razowcu z domową śmietaną 200x40g
tatar z łososia w otulinie ogórka podany na pumperniklu 200x50g
pstrąg wędzony w musie chrzanowym na ogórku 200x40g
ciasteczka francuskie z farszem jarskim 200x40g
pieczony z schab z figami marynowany w białym winie 200x40g
pieczony rozbeff z marynowaną gruszką i serem pleśniowym 200x40g
pikantny zawijaniec węgierki z karkówki 200x40g
puszysta terrina z indyka z orzechami 200x40g

Sałatki (podane w formie bufetu szwedzkiego):

sałatka z kurczakiem i chrupiącymi warzywami w towarzystwie melona kantalupa 200 x 110g
sałatka z szynką parmeńską i avocado z dressingiem miodowym 200 x 110g

Zupa (podawana na powitanie Gości):

zupa rybna

Dania główne (podane w bemaarach, na bufecie szwedzkim):

połędwiczka wieprzowa z runem leśnym w otulinie chrupiącego boczku 120g/osoba
pieczony łosoś w sosie koperkowym 120g/osoba
Bufet będą uzupełniać chrupiące ziemniaczki okraszone nutką ziół oraz bukiet sałat z kielkami słonecznika zroszonymi sosem winegret

Deser (podany w formie bufetu szwedzkiego, łącznie 440 porcji):

mus z białej czekolady z malinami
panna cotta z wiśniami
tiramisu z gorzką czekoladą

**W celu poznania szczegółów oferty oraz wyceny prosimy o kontakt z Managerem Lokalu
(Dorota Richert tel.: 500-118-897, e-mail: drichert@atutnr.pl)**