



# OFERTA DODATKOWA

# GRILL



## GRILL

Boczek pieczony przed grillowaniem  
Karkówka  
Podudzie z kurczak  
Kiełbasa myśliwska  
Oscypki grillowane z konfiturą  
Opiekana papryka kolorowa  
Cukinia z grilla  
Soczyste pieczarki w przyprawach  
Kolby kukurydzy z masłem i solą  
Ziemniaki grillowane z solą morską lub z ogniska  
Ogórki kiszane

## SALATKI

*(2 pozycje do wyboru)*

Mizeria ze śmietaną  
Kompozycja świeżych sałat z winegret  
Ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i cebulką  
Pieczony burak, bryndza, ocet balsamiczny

## DODATKI

Pieczyno  
Pieczone podpłomyki z grilla  
Pieczywo opiekane na ogniu z masłem czosnkowym  
Masło do smarowania

## SOSY PODSTAWOWE

Musztarda  
Ketchup  
Chrzan  
Majonez

## SOSY WŁASNEJ PRODUKCJI

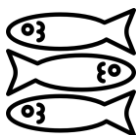
BBQ  
Czosnkowy

## PAKIETY GRILLOWE DODATKOWE



### PAKIET AMERYKAŃSKI

Hot-dog z grilla z kapustką  
Burgery wołowe



### PAKIET RYBNY

Pstrągi ojcowskie z koperkiem i cytryną



### PAKIET WIEJSKI

Golonka peklowana z kapustą zasmażaną  
Wiejska kaszanka z cebulką

# STÓŁ FIT



Pokrojone świeże warzywa: kolorowa papryka, zielony ogórek, pomidory malinowe,  
pomidory koktajlowe, czerwona cebula, rzodkiewki  
Grillowane warzywa w oliwie z oliwek  
Selekcja sałat  
Kasza i ryż w przyprawach (różne rodzaje)  
Pasty wegańskie  
Rośliny strączkowe  
Tofu marynowane (różne smaki)  
Przekąski mięsne  
Sosy, pesto i dipy  
Selekcja owoców  
Orzechy  
Kielki  
Kwiaty jadalne

# STÓŁ WŁOSKI



## NA ZIMNO

Carpaccio z polędwicy wołowej z pesto paprykowym, kaparami, rukolą i oliwą czosnkową

Carpaccio z łososia

Caponata

Salatka caprese

Salatka z krewetkami

Roladki z bakłażana i ricotty

Prosciutto di Parma e Melone

Selekcja włoskich serów

Selekcja włoskich wędlin

Bruschetta z Kalabrii

Focaccia z rozmarynem i oliwkami

Ciabatta

Paluchy grissini

Tapenada z zielonych i czarnych oliwek

Mix oliwek, kaparów i papryk

Owoce sezonowe

Oliwy smakowe

## NA SŁODKO

Nugat orzechowy

Torta soffice al limone

## PAKIET DODATKOWY\*

Zuppa di cozze – małże w sosie z białego wina

podawane z zapiekaną bagietką z masłem czosnkowo - pietruszkowym

\* Płatne dodatkowo. Zamówienie potrawy prosimy składać z wyprzedzeniem, ponieważ przygotowujemy ją ze świeżych małży, dostarczanych drogą lotniczą.

# STÓŁ SŁODKI



## SMAKOŁYKI W SŁOICZKACH I DESERY

Beza Pavlova z bitą śmietaną i świeżymi owocami  
Mini eklerki z kremem waniliowym w karmelu  
Musy owocowe z malin, kiwi, brzoskwini, bez cukru  
Mus z białej i ciemnej czekolady

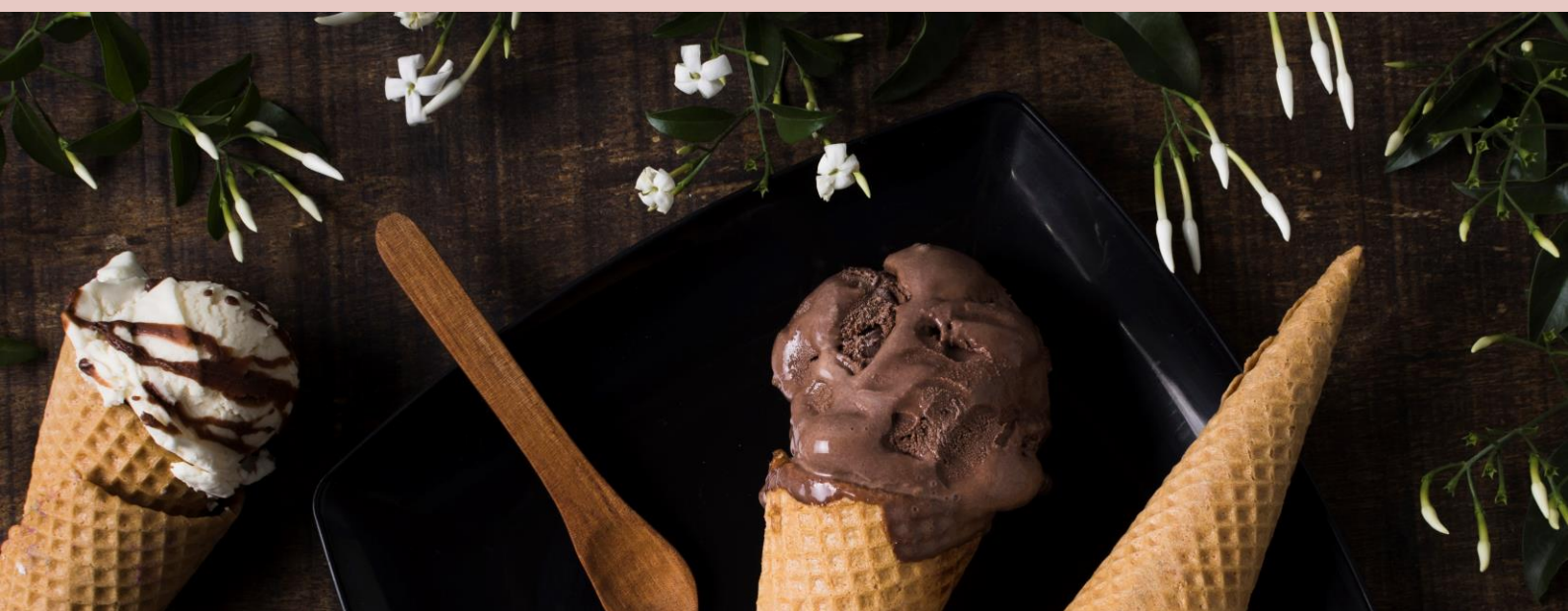
## MINI DODATKI

Belgijskie trufle czekoladowe  
Cake pops - ciasto na patyku  
Owoce w polewie czekoladowej i chrupiącym karmelu

## TĘCZOWY KĄCIK

Słoiki wypełnione kolorowymi fasolkami  
Żelki owocowe na patyku  
Pianki „Marshmallow” własnej produkcji o smaku lata

# LODY RZEMIEŚLNICZE



## DO WYBORU:

Owocowe sorbety

Lody mleczne

Lody na bazie alkoholu, bez dodatku mleka

Pakiet lodów obejmuje obsługę, dodatki do lodów i 6 wybranych smaków, z możliwością dokupienia kolejnych za dodatkową opłatą.

Dostępne jest ok. 150 smaków do wyboru.

Możliwość przygotowania smaków na życzenie po wcześniejszym ustaleniu.



ZAMÓW PAKIET DODATKOWY  
I ZASKOCZ SWOICH GOŚCI  
WYJĄTKOWYM SMAKIEM!



+48 537 895 132  
+48 534 904 027



[info@minogapalac.pl](mailto:info@minogapalac.pl)

PAŁAC MINOGA  
MINOGA 118  
32-046 MINOGA