

*Przykładowe zestawy
bufetowe*

Zestawy Fingerfood

5 przekąsek wytrawnych i 2 słodkie

65 zł (osoba)

Bruschetta z pesto z suszonych pomidorów z rukolą szynką parmeńską

Domowy pasztet pieczony z trzech rodzajów mięs na grzancez żurawiną i chrzanem

Plastry wołowiny sous-vide z salsą vedre

Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem

Hummus klasyczny na grzance

Sernik tradycyjny z musem z jagód

Mus chałwa – biała czekolada z pistacjami i musem z malin

5 przekąsek wytrawnych i 2 słodkie

79 zł (osoba)

Bruschetta z pesto z suszonych pomidorów z rukolą szynką parmeńską

Domowy pasztet pieczony z trzech rodzajów mięs na grzancez żurawiną i chrzanem

Plastry wołowiny sous-vide z salsą vedre

Pate z drobiowej wątróbki z brandy na tostach

Tartaletki z wędzonym łososiem i porem

Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem

Hummus klasyczny na grzance

Sernik tradycyjny z musem z jagód

Mus chałwa – biała czekolada z pistacjami i musem z malin

Zestawy Fingerfood

9 przekąsek wytrawnych i 3 słodkie

99 zł (osoba)

Bruschetta z pesto z suszonych pomidorów z rukolą i szynką parmeńską

Domowy pasztet pieczony z trzech rodzajów mięs na grzance z żurawin i chrzanem

Plastry wołowiny sous-vide z kiszonymi cytrynami

Pate z drobiowej wątróbki z brandy na tostach

Tartaletki z wędzonym łososiem i porem

Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem

Hummus klasyczny na grzance

Vol-au-vent z pastą z bakłażana i z ziołową ricottą

Sajgonki warzywne z sosem słodko-kwaśnym

Sernik tradycyjny z musem z jagód

Biszkopt czekoladowy z truskawkami i porzeczkami

Mus chałwa – biała czekolada z pistacjami i musem z malin

Bufet ciepły

1 zupa, 2 dania główne, 1 sałatki

89 zł (osoba)

Krem grzybowo-truflowy z łazankami i oliwą ziołową

Pierś z kurczaka w suszonych pomidorach, grillowane warzywa korzeniowe, liście rukoli z oliwkami czarnymi i pomidorami cherry

Dorsz czarny, puree z zielonego groszku i mięty, rukola z oliwkami czarnymi i pomidorami cherry, oliwa ziołowa

Sałatka z burakiem, kozim serem rukolą, szpinakiem, pieczonymi burakami, gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, sos miodowo – musztardowy

1 zupa, 3 dania główne, 2 sałatki

129 zł (osoba)

Rosół z trzech rodzajów mięsa z kluseczkami z wątróbki

Indyk w sosie kurkowym, puree ziemniaczane, surówka z cykorii

Łosoś pieczony na puree z kalafiora z piklami z marchewki, oliwą cytrusową i mikro liśćmi

Caponata z zimowych warzyw z ryżem jaśminowym

Sałatka grecka - sałata lollo rosso, ogórek, pomidor, czerwona cebula, czarne oliwki, ser feta, suszone oregano, oliwa

Bufet ciepły

2 zupy 3 dania główne, 2 sałatki

149 zł (osoba)

Minestrone

Tajska zupa na mleku kokosowym z kurczakiem lub tofu i boczniakami

Schab w sosie pieczeniowym, sałatka z ziemniaka i ogórka kiszzonego z musztardą francuską i ziołami, sałatka ze świeżych warzyw

Okoń morski z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi, bazylią, oliwą cytrusową

Warzywne klopsiki w sosie z pieczonych papryk, ćwiartki ziemniaka, surówka ze świeżych warzyw

Panzanella włoska sałatka warzywna z grzankami

Cezar - grillowana sałata rzymska, kurczak, parmezan, sos majonezowy z anchoise, grzanki

Kanapeczki Trześniewskiego

12 zł (sztuka)

Pierś z kaczki metodą sous vide, domowa konfitura ze śliwek i czerwonej cebuli na kromce razowego pieczywa

Plastry pieczonego schabu, pasta truflowa, czarna trufla, oliwa koperkowa na kromce razowego pieczywa

Pasta z lokalnie wędzonego pstrąga z kaparami i suszonymi pomidorami na kromce razowego pieczywa

Pasta z bobu z miętą, ogórek małosolny, kielki słonecznika, oliwa, mikro liście na kromce razowego pieczywa

Pasta z cukinii z ricottą, kielki słonecznika, oliwa ziołowa na kromce razowego pieczywa

Pasta z ziaren słonecznika, owoce granatu, oliwa ziołowa, liście rukoli na kromce razowego pieczywa

Pasta jajeczna z ziołami ogrodowymi na kromce razowego pieczywa

Pasta z pieczonych papryk i orzechów z miodem na kromce razowego pieczywa

Istnieje możliwość spersonalizowania ofert i zamiany poszczególnych dań.

Według polityki Sceny54 do każdej rezerwacji w lokalu doliczamy 10% od całości kwoty za obsługę.