

*Przykładowe zestawy
bufetowe*

Zestawy Fingerfood

5 przekąsek wytrawnych i 2 słodkie

69 zł (osoba)

Plastry pieczonego rostbefu z salsą z pietruszki z chilli

Mini caprese - pomidorki cherry, mozzarella, bazylią

Mini falafel z sosem tahini i karmelizowaną czerwoną cebulą

Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem

Pasta jajeczna z ziołami ogrodowymi na kromce razowego pieczywa

Sernik tradycyjny z musem z owoców sezonowych

Mini donut z nadzieniem

7 przekąsek wytrawnych i 2 słodkie

89 zł (osoba)

Plastry pieczonego rostbefu z salsą z pietruszki z chilli

Mini caprese - pomidorki cherry, mozzarella, bazylią

Mini falafel z sosem tahini i karmelizowaną czerwoną cebulą

Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem

Pasta jajeczna z ziołami ogrodowymi na kromce razowego pieczywa

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

Sajgonki warzywne z sosem słodko kwaśnym i kolendrą

Sernik tradycyjny z musem z owoców sezonowych

Szarotka z cukrem pudrem

Zestawy Fingerfood

9 przekąsek wytrawnych i 2 słodkie

109 zł (osoba)

Plastry pieczonego rostbefu z salsą z pietruszki z chilli

Mini caprese - pomidorki cherry, mozzarella, bazylią

Mini falafel z sosem tahini i karmelizowaną czerwoną cebulą

Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem

Smażone pierożki Gyoza z warzywami, dymka

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

Sajgonki warzywne z sosem słodko kwaśnym i kolendrą

Tortilla z szarpaną wieprzowiną, sos mango jalapeno, cebulka dymka

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

Truskawkowe mascarpone z biszkoptem

Amerykańskie brownie ze słonym karmelem

Bufet ciepły

1 zupa, 2 dania główne, 2 dodatki, 1 sałatka

99 zł (osoba)

Vichysoisse krem ziemniaczany z porami

Pierś z kurczaka w suszonych pomidorach

Filet z dorsza pieczony w sosie śmietanowo cytrynowym

Puree ziemniaczane chrzanowo cytrynowe

Pieczone warzywa śródziemnomorskie

Panzanella włoska sałatka warzywna z grzankami, parmezanem i oliwą

1 zupa, 3 dania główne, 2 dodatki, 2 sałatki

139 zł (osoba)

Wegańska zupa Miso-shiru

Pieczeń z indyka w sosie śmietanowo pomarańczowym z tymiankiem

Łosoś w sosie ogórkowym z koperkiem

Pierogi z serem i ziemniakami

Risotto z warzywami i ziołami

Krokieciki ziemniaczane

Azjatycka sałatka z krewetkami, mango, ananasem, kolendrą i sałatą rzymską

Sałatka grecka z serem feta

Bufet ciepły

2 zupy 3 dania główne, 3 dodatki, 2 sałatki

169 zł (osoba)

Hiszpańska zupa pomidorowa z chorizo i ciecierzycą

Tajska zupa na mleku kokosowym tofu i boczniakami

Policzki wołowe metodą sous vide w sosie demi glace ze śmietaną i ziołami

Dorsz zapiekany na warzywach śródziemnomorskich

Warzywne klopsiki w sosie z pieczonych papryk

Pieczone frytki z batata

Rosti ziemniaczane

Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie i tymianku

Salatka z wędzonym łososiem, sałatami z rukolą, czerwoną papryką, suszonymi pomidorami, orzechami pini, cytryną i oliwą

Cezar - grillowana sałata rzymska, 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 piezzonego 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, kiełki słonecznika, oliwa, mikro liście na kromce razowego pieczywa

Pasta z cukinii z ricottą, kiełki 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.

Przy wyborze zestawów i dań bardzo prosimy o wzięcie pod uwagę alergii pokarmowych.

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