



PUDLOWY PARTY BOX OKOLICZNOŚCIOWY

SET MIĘSNY (dla 4 osób): ~~39,75 zł/osobę~~

*** cena promocyjna całego setu 127,2 zł**

SKŁAD SETU:

Zrazy Wołowe z musztardą, kiszonym ogórkiem i cebulą
Golonka wieprzowa, wolno duszona z jarzynami i gorczyczą
Pierś indyka glazurowana miodem i tymiankiem cytrynowym
Żeberka, długo pieczone w naszym śliwkowym BBQ
Ziemniaki gotowane obsypane koprem
Kasza gryczana gotowana na sypko
Buraki zasmażane na ciepło z cebulką
Kapusta włoska, lekko palona z kminkiem
Sos śliwkowy, sos z czerwonym winem i rozmarynem

31,80 zł/osobę



SET DROBIOWY (Dla 4 osób): ~~36,50 zł/osobę~~

*** cena promocyjna półmiska 116,80 zł**

SKŁAD SETU:

Konfitowane udo kaczki z majerankiem i liściem bobkowym
Perliczka, pieczona z jabłkami, obłożona plasterkami domowej słoniny
Wolno pieczony udziec indyczy o lekko cytrusowej nucie
Pierś kurczaka faszerowana liśćmi szpinaku z czosnkiem
Kluski gnocchi, podsmażane z czosnkiem i tymiankiem
Kasza bulgur na sypko z siekaną pietruszką
Modra kapusta z rodzynkami
Marchewka i pasternak glazurowane miodem
Sos żurawinowy, sos demi-glace drobiowy z tymiankiem

29,20 zł/osobę



SET RYB I OWOCÓW MORZA (Dla 4 osób): ~~42,75 zł/osobę~~

*** cena promocyjna półmiska 136,80 zł**

SKŁAD SETU:

Filet z łososia z miodowo-cytrynową kruszonką
Pstrąg z Zielenicy pieczony z cytryną masłem i koprem
Steki z kalmara z oliwą ziołową, czosnkiem i chilli
Ośmiorniczki w pikantnym sosie pomidorowym
Krewetki marynowane w oliwie sezamowej z tajską bazylią i limonką
Ryż basmati z goździkiem i czosnkiem
Pieczone ziemniaki z tymiankiem i czosnkiem
Sałata z sezonowymi warzywami i naszymi piklami z winegretem
Fasolka szparagowa z prażonymi migdałami
Sos maślano-cytrynowy
Sos pomidorowy z pieczonym czosnkiem

34,20 zł/osobę





SET KLUBOWY (Dla 4 osób): ~~19,50 zł/osobę~~

*** cena promocyjna półmiska 62,40 zł**

SKŁAD SETU:

Buffalo Wings - pikantne skrzydełka
Chicken skewers - szaszłyk w marynacie Piri Piri
Udka kurczaka corn flakes
Chicken Strips - pierś kurczaka panierowana z miodowym BBQ
Potato wedges - pieczone cząstki ziemniaków
Domowa frytka
Salata z sezonowymi warzywami i sosem winegret
Słoik marynat z malinowej spizarni
Domowy ketchup z sierpniowych pomidorów
Sos BBQ z wędzoną śliwką
Sos Aioli z pieczonym czosnkiem

15,60 zł/osobę



SET PIEROGOWY (Dla 4 osób): ~~31,00 zł/osobę~~

*** cena promocyjna półmiska 99,20 zł**

SKŁAD SETU:

Klasyczne z pieczoną wieprzowiną i wołowiną podane z okrasą
Tradycyjne ruskie z twarogiem, ziemniakami i smażoną cebulą
Pieczona gęś z polskim jabłkiem, majerankiem i suszoną śliwką
Smażony szpinak z czosnkiem, suszonym pomidorem i serem feta
Chrupiące z pieczoną dynią, wegańskim serem kolendrą, chilli i curry
Wiejska kwaśna śmietana
Konfitura z czerwonej cebuli z czarną porzeczką

24,80 zł/osobę



SET SEROWY (Dla 4 osób): ~~30,75 zł/osobę~~

*** cena promocyjna półmiska 98,40 zł**

SKŁAD SETU:

Ser pleśniowy Kamiennogórski regionalny
Ser Bursztyn dojrzewający 6 miesięcy
Ser Koryciński z czarnuszką i kozieradką
Owoce sezonowe
Orzechy i bakalie
Bagietka
Krakersy

24,60 zł/osobę





SET PRZEKĄSKOWY (Dla 4 osób): 28,50 zł/osobę

*** cena promocyjna półmiska 91,20 zł**

SKŁAD SETU:

Łosoś na styl Skandynawski marynowany w soku z kiszonych buraków
Siekany ogon polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami i gorczycą
Długodojrzewający karczek wieprzowy prosto z naszej spiżarni
Pieczony burak z marynowanymi gruszkami i palonym kozim serem
Wegańska feta z pieczoną dynią i konfiturą z czerwonej cebuli w kukurydzianym placku
Chleb żytni na zakwasie domowego wypieku
Marynaty i kiszonki
Sos żurawinowy
Sos majonezowy z marynowaną gorczycą

22,80 zł/osobę



SET NA SŁODKO (Dla 4 osób): 17,25 zł/osobę

*** cena promocyjna półmiska 55,20 zł**

SKŁAD SETU:

Szarlotka z polskich jabłek z nutą cynamony
Ptyś z kremem śmietankowym i słonym karmelem
Mocno czekoladowe brownie z wiśniami
Tiramisu klasyczny deser w nowym wydaniu
Deser chia na mleku kokosowym z mango i marakują
Owoce sezonowe
Sos angielski z wanilią
Sos z owoców leśnych

13,80 zł/osobę



SET WEGAŃSKI (Dla 4 osób): 29,75 zł/osobę

*** cena promocyjna półmiska 95,20 zł**

SKŁAD SETU:

Falafel ze szpinakiem, kolendrą i chilli
Sajgonka z boczniakiem, kapustą i wędzonym tofu
Ciasto filo z pieczonym burakiem, gruszką i wegańską ricottą
Pierogi z warzywami stir-fry, prażonym sezamem
Prażona ciecierzycza z wędzoną papryką i kolendrą
Warzywne chipsy z batata i pietruszki
Domowy hummus z czarnuszką i domową harissą
Orzechowy hummus z granatem i natką pietruszki
Chutney pomidorowy z mango i chilli
Sos sweet-chilli

23,80 zł/osobę





WARUNKI ZAMÓWIENIA:

Każdy set przygotowany jest dla 4 osób.

Zamówienia na Pudłowy Party Box okolicznościowy przyjmujemy z jednodniowym wyprzedzeniem.

Sety przygotowujemy na świeżo i w trosce o zachowanie jakości potraw oraz prawidłowy transport setów, wszystkie boxy zawozimy prosto do Twojego domu / biura / wynajętego lokalu lub gdziekolwiek sobie zażyczysz na Terenie Trójmiasta.

Ty wybierasz, zamawiasz, a my zajmujemy się całą resztą!

Zadzwoń pod **535639636**, napisz maila na info@blekitnypudel.pl lub wyślij prywatną wiadomość na naszym Facebooku, złóż zamówienie, podaj dokładną godzinę, na którą życzysz sobie odebrać swoje zamówienie i czekaj na swój party box.

Zasięg dostawy:

Sopot centrum – darmowa dostawa

Sopot Wyścigi, Kamienny Potok, Brodwin + 5 zł

Gdańsk Żabianka, Oliwa, Przymorze, Jelitkowo + 8 zł

Gdynia Orłowo, Karwiny + 10 zł

Każdy kolejny 1 km + 2,5zł

Minimalny koszt zamówienia 40 zł

Zamówienia przyjmujemy codziennie od 12.00 do 20.30 pod 535639636 na info@blekitnypudel.pl oraz na naszym FB – Błękitny Pudel