

Znajdziesz u nas niespotykane duży wybór dań wegetariańskich oraz diety wegańskiej, bezglutenowej czy ajurwedyjskiej.

Obsługując imprezy, plany zdjęciowe i filmowe zapewniamy namioty, stoły cateringowe i spełniamy nietypowe życzenia klienta.

Śniadania

Kanapki ze świeżego pieczywa

Z pastami, serami, wędliną, sałatą, chrupiącymi warzywami i żurawiną.

Naleśniki na słodko

z serkiem mascarpone lub z jabłkami i cynamonem

Croissanty

z belgijską czekoladą i migdałami

Tosty włoskie z pesto, pomidorami, rukolą i mozzarellą

Wegetariańskie, lub z szynką

Omlety

z ziołami, pomidorem i mozzarellą

Jajka na twardo dekorowane pastami lub majonezem, kiełkami, warzywami i ziołami

Parówki, kiełbaski

Wytrawne muffiny z warzywami i serową pierzynką

wegetariańskie, bezglutenowe, lub z szynką

Owoce sezonowe

Koktajle jogurtowo-owocowe

z miodem, daktylami i jagodami lub truskawką, ananasem i prażonymi migdałami

Racuszki z jabłkami

Przekąski

Kanapki koktajlowe

bardzo bogate, z różnymi pastami

(np. bazyliowa, jajeczna, tuńczykowa),

z warzywami, serami i wędliną

Grzanki zapiekane z farszem

po grecku (cukinia), po włosku (bruschetta)

lub francusku (zioła, ser kozi)

Tarty warzywno-serowe

wegetariańskie lub z szynką

Pierozki z ciasta francuskiego

z różnymi farszami (soczewica, szpinak, 3 sery)

Parówki w cieście francuskim

Mini-naleśniki

ze szpinakiem i fetą lub soczewicą

Roladki z grillowanej cukini

nadziewane fetą, suszonym pomidorem i bazylią

Cukinia lub pomidory faszerowane

farsze wegetariańskie (ziołowo-serowy, oliwkowy,

z kuskusem)

Mini-szaszłycki warzywne

(mozzarella, pomidor cherry, oliwka, bazylia)

Tajskie szaszłyki z drobiu

z morelą i śliwką na ostro

Falafel z soczewicy

(kuleczki + sos tahina)

Pikantne wrapsy po indyjsku

(oryginalne warzywno-drobiowe nadzienie)

małe kawałki podane z wykałaczką

Salatki podawane w porcjach

arabska (kuskus, cieciora, świeże warzywa),

grecka, brokułowa, nicejska, z awokado, caprese

Jajka faszerowane trzema kolorowymi pastami

z łososiem, rukolą i kietkami

Małe placki ziemniaczane

z cukinią, sezamem i pestkami słonecznika

+ dip czosnkowy

Pieczone mięsa

(wyrób własny) z sosami na zimno

Koreczki śledziowe

Ryba po grecku

Carpaccio z kaczki

na rukoli z sosem kaparowo-orzechowym

Keks Studio MenuKeks Studio Menu

Zupy

Rosół

Pomidorowa lub krem z pieczonych pomidorów

Krem z białych warzyw

Dyniowa z imbirem

Barszcz ukraiński

Krem z grzybów

Boeuf Strogonow

Gulaszowa

Indyjska z soczewicy

Turecka z cukinii

Dania główne

Grillowane mięsa

Karkówka, pierś kurczaka, indyk

Pieczone piersi kurczaka

Faszerowane suszonymi pomidorami, mozarellą, szpinakiem, czy papryką

Kofty z mięsa mielonego

Marynowane i pieczone mięsa

Indyk, schab, polędwica, łopatka, szynka, karkówka

Kurczaki po indyjsku

Pieczone w jogurcie i aromatycznych przyprawach

Gyros

Szaszłyki z indykiem i warzywami

Gulasz

Lasagne

Bolognese lub wegetariańskie: z soczewicą lub szpinakiem

Pieczone ryby

Łosoś, dorsz, pstrąg

Faszerowane warzywa

Wegetariańskie lub z mięsem

Makaronowe muszle zapiekane z serem i pomidorami

Burgery wegetariańskie

Falafel

Makaronowe zapiekanki

Wegetariańskie lub z mięsem

Dania główne serwujemy z sosami i dodatkami takimi jak: pieczone ziemniaki, gotowane ziemniaki z koperkiem, ryż, kasze (gryczana, jaglana, pęczak), kus-kus a także sałatami z sosem winegret, surówkami, zasmażanymi buraczkami, kapustą, warzywami (pieczonymi, gotowanymi na parze, z woka) serwowanymi np. w formie curry lub z bułką tartą

Keks Studio Menu

Dania wegetariańskie

Pieczone ziemniaki

z czosnkiem i ziołami

Ryż po arabsku, indyjsku lub risotto

Gratin

Zapiekanka z ziemniaków po francusku

Lasagna z soczewicą lub szpinakiem

Makaron muszle

zapiekany z sosem pomidorowym po włosku

Makaron penne

w sosie śmietanowo-serowym

Kuskus z warzywami po tunezyjsku

Mix warzyw

na parze lub pieczonych

Warzywa faszerowane

(papryka, cukinia, pomidory, ziemniaki)

Surówki i sałaty

Keks Studio Menu

Desery

Szarlotka

Sernik

Czekoladowe Brownie

również w wersji bezglutenowej i wegańskiej

Kruche babeczki

z mascarpone i owocami lub z kajmakiem

Bułeczki, lub ciasta drożdżowe

z kruszonką, owocami lub nadzieniem serowym

Tarty

z owocami lub orzechowo-migdałowe

Muffiny

Ciasto marchewkowe

Domowe ciasta z owocami sezonowymi

Mix ciasteczek

kruche, musli, herbatniki, markizy, czekoladowe

Na życzenie klientów pieczemy także na specjalne okazje ciasta nieporcjowane np. sernik nowojorski z białą czekoladą , beza Pavlova z mascarpone i owocami sezonowymi