

Vino să îți organizăm evenimentul corporate sau privat cu prețuri de la 14 Euro/persoană.

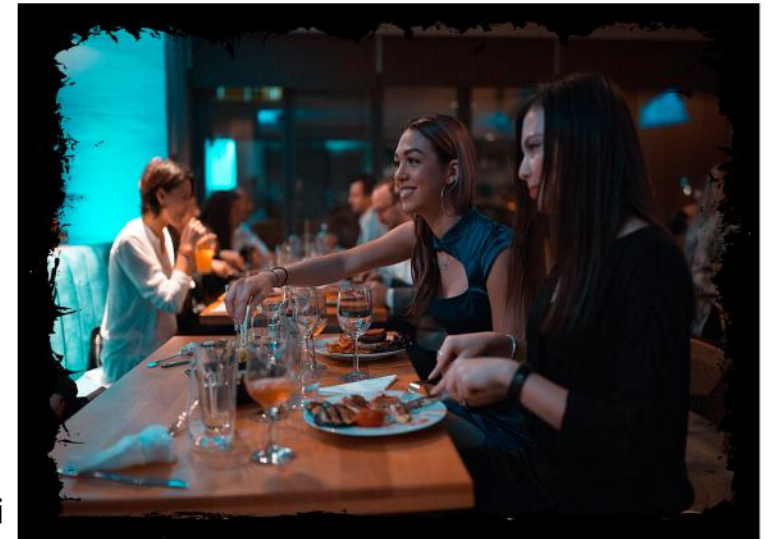
Meniuri standard sau premium, à la carte sau bufet, open bar.

Muzică live sau dj, entertainment de orice fel (MC, magie pentru adulți sau copii, etc).



  Kali eat local
contact@kali.ro
www.kali.ro

Str. Buzești, nr. 71, Sector 1, București



MENIU CONFERINȚĂ / MEET-UP - 14 € / PERSOANĂ (max. 3 h)

MÂNCARE

Mix Bruschete - 20 buc

Bruschete cu roșii și guacamole

Bruschete cremă de brânză și verdețuri

Bruschete tapenade de măsline

Bruschete speck

Platou de brâneturi - 2 platouri mari (pentru 15 persoane)

Blue cheese, parmesan, brânză maturată, brânză maturată cu cărbune, brie, smochine proaspete, nuci, physalis, dulceață de caise cu anason, grisine.

Mix de măsline – 5 boluri mari

Mix de tartă sarată – 20 buc

Tartă sarată cu caviar roșu

Tartă sarată cu somon fume

Mini sandwich club – 30 buc

Desert - Mix 5 alegeri, 40 buc

BĂUTURĂ

Neacidulate - 10 buc - piersici, portocale

Răcoritoare - 20 buc - Pepsi, 7up, apă tonică Evervess, Mirinda

Apă plată Bucovina 330 ml - 30 buc

* Pachet Alcool open bar - se adaugă 55 Lei /persoană

MENIU STANDARD - 30 € / PERSOANĂ

MÂNCARE

GUSTĂRI/APERITIV

Humus cu muguri de pin
Falafel cu tobouleh
Tartă sarată cu cremă brânză și somon
Zacuscă
Salată de vinete
Mix Bruschete
Salată cu pui și ciuperci
Salată coleslaw
Chiftele din carne de vițel
Chiftele vegetariene de legume
Mix măslină

PEȘTE

Păstrăv la cuptor

GARNITURI

Orez cu legume
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume la grătar / legume la cuptor

CARNE

Friptură de porc la cuptor cu sos de vin / rack de porc la cuptor
Pulpe dezosate de pui la cuptor/grătar

SALATE

MENIU STANDARD - 30 € / PERSOANĂ

DESERT

Prăjituri și torturi realizate in atelierul artizanal La Baionette din ingrediente naturale și ciocolată cu un procentaj ridicat de unt de cacao, rețete inspirate din Encyclopedie francais du chocolat.

Minitarte cu fructe naturale

Cremșnit

Tarte cu ciocolată

Pavlova

Felie de tort

ALCOOL

BERE

Heineken, Silva, Stella

GIN

Bombay Sapphire

WHISKY

J & B

VODCĂ

Absolut

ROM

Havana Club 7 YO

TEQUILA

Camino

SELECȚIE DE VINURI - alb, roșu, rose

S.E.R.V.E

Halewood

JIDVEI

SPUMANT

Zarea Crystal

MENIU PREMIUM - 50 € / PERSOANĂ

MÂNCARE

GUSTĂRI/APERITIV

Antipasto – bresaola, prosciutto, chorizo, măslina kalamata, blue cheese, anghinare, roșii uscate, mix salată

Mix bruschete – cu rață crispy, cu caracatiță, prosciutto crudo

Trio humus – simplu, trufe și spanac

Caprese – avocado

Salată de ton fresh cu năut

Spring rolls cu creveți asiatici

PEȘTE

Lup de mare cu sos de portocale și legume grill

CARNE

Antricot de vită cu galetto de cartofi și sos bernez

Piept de curcan

SALATE

MENIU PREMIUM - 50 € / PERSOANĂ

DESERT

Prăjituri și torturi realizate in atelierul artizanal La Baionette din ingrediente naturale și ciocolată cu un procentaj ridicat de unt de cacao, rețete inspirate din Encyclopedie francais du chocolat.

Minitarte cu fructe naturale

Cremșnit

Tarte cu ciocolată

Pavlova

Felie de tort

ALCOOL

BERE

Hop Hooligans

GIN

Monkey 47

WHISKY

Jack Daniel's

VODCĂ

Beluga

ROM

Pyrat

TEQUILA

Patron Silver / XO Cafe

SELECȚIE DE VINURI - alb, roșu, rose

Purcari

DAVINO

Recaș

SPUMANT

Asti Martini



Informații generale

Meniul poate suferi modificări și poate fi personalizat.

Numărul minim de persoane este de 40. La un număr de peste 75 se aplică **discount de 10%**.

La meniul Conferinta, mâncarea va fi expusă pe fileuri, iar băuturile răcoritoare, apa plată și cafeaua sunt incluse în preț.

La meniurile Standard și Premium, servirea poate fi à la carte sau bufet, iar băutura open bar.

KALI

eat local

...This is how Your event should look like:



KALI

eat local

Your partner in

fun



KALI

eat local

Work hard ...



But party harder
