



C A T E R I N G

misy pre viac osôb

Objednávky minimálne 5 dní vopred, osobne v BARe
alebo na tel. č. 0911 353 599, email: vaxgastro@gmail.com

Možnosť z daných surovín vyskladať misu podľa požiadaviek zákazníka.
S výberom vám radi pomôžeme a poradíme, k vašej spokojnosti.

K misiam je zeleninová obloha zdarma.

Grilované jedlá

vyskladaj si svoju misu:

- Grilované bravčové koleno na pive bez kosti 100g (1) náš tip
- Grilovaná bravčová panenka obalená v prosciuto crudo
vždy po 8ks 1ks 75g náš tip
- Grilované kuracie prsia 120g (min. 5ks) 
- Grilovaná bravčová krkovička 120g (min. 5ks) 
- Grilované bravčové karé 120g (min. 5ks) 
- Plnený bravčový bok 220g (od 7ks)
(bravčový bok s kožou plnený nádievkou s kuracej pečienky,
hríbov, pečiva...) (1,3)
- Bravčové ražniči 200g 
(cibuľa, paprika, slanina, bravčová krkovička)
- Gril. kurací steak na bylinkovom masle 150g (min. 5ks)
- Gril. kurací steak na dubákovvej omáčke 150g (min.5ks) (1,7)
- Grilované medovo-cesnakové bravčové rebierka 500g náš tip
- Fritované jemne pikantné kuracie krídelka 6ks (1) náš tip
- Domáca grilovaná klobása 1 pár (cca 200g)
- Pečený bravčový bôčik na pive 500g (1,10)
- Plnené kuracie prsia šunkou, syrom, kapiou na prírodno
150g (1,7)
- Grilovaný camembert 100g (7)

Kuracie rolády:

Kuracia roláda so špenátom a slaninkou 100g náš tip
vždy po 8ks (1,3,6,7,9,10) (cena za 1ks)

Talianska kuracia roláda 100g 
vždy po 8ks (cena za 1ks)

Fritované jedlá:

Vždy z každého druhu minimálne od 5ks

- Gordon bleu kurací / bravčový 180g (1,3,7)
- Plnené kuracie prsia miešanými vajíčkami a kápiou obalené v sezamovej strúhanke 180g (1,3,7,11)
- Plnené bravčové karé slaninkou a niva syrom v zemiakovom cestíčku 180g (1,3,7)
- Černoهورský rezeň bravčový 150g (1,3,7)
- Vyprážané rezne kuracie / bravčové 150g (1,3,7)
- Vyprážané mini rezníky obalené v sezamovej strúhanke kuracie / bravčové 100g (1,3,7)
- Vyprážaný syr 130g (1,3,7)

Chuťovky:

- Slaninkové chipsy 6ks 
- Grilované šampiňóny 200g 
- Chedarové uhlíky s jalapeños pikantné (1,7) po 5ks
- Fritované cibulové krúžky po 5ks (1,3,7)

Domáce chlebíčky:

- Misa s klasickými domácimi chlebíčkami 20 ks
(šunka, suchá saláma, syr, varené vajíčko, zelenina na zdobenie)
- Misa s parížsky chlebíčkami 20 ks
(parížsky šalát, šunka, varené vajíčko, zelenina na zdobenie)

Studené misy:

- **misa malá** (odporúčame pre cca 6-7 osôb)

viac druhov- mix: šunka, suchá salámy, syr, salámy zelenina

cca 1,3kg

- **misa veľká** (pre cca 8-10 osôb)

viac druhov- mix: šunka, suchá saláma, salámy, zelenina

cca 1,6kg

- **rodinná misa** (pre cca 10-13 osôb)

viac druhov- mix: šunka, suchá saláma, saláma, varené vajíčka, syry, zelenina

cca 2,1kg

- **párty misa** (pre cca od 13 osôb)

viac druhov- mix: šunka, suchá saláma, klobása, varené vajíčka, saláma, syry, mäsové špeciality, zelenina, ovocie

cca 2,5kg

+ parížsky alebo vlašský šalát po 0,4kg 

Chuťovky na studenú misu:

- **plnené vajíčka s avokádovou pastou** (3,7) (min. 10ks)
- **mini špíziky s cherry paradajkami a baby mozzarellou**
5ks (7)
- **mini špíziky so schwarzwaldskou šunkou a gália melónom, na rukole** (min. 10ks)

Prílohy , doplnky:

Minimálne od 5 porcií

- **Ryža 200g** 
- **Jasminová ryža 200g** 
- **Zeleninová jasminová ryža 200g** 
- **Hranolky 180g**
- **Pečené zemiaky 200g** 
- **Varené zemiaky v šupke s petržlenovou vňaťou 200g** 
- **Domáci majonézový šalát 250g (3,7,10)** 
(minimálne 10 porcií)
- **Drevorubačský chlieb 400g jeden celý chlieb** (1,6)
- **Slovanský bochník 400g jeden celý chlieb** (1)
- **Grilovaná bagetka** - jedna celá bageta (1)
- **Chlieb 900g** - jeden celý (1)

Omáčky

Minimálne od 6 porcií.

- **Hubová omáčka 120ml** (1,7,10)
- **Syrová omáčka 120ml** (1,7,10)
- **Nivová omáčka 120ml** (1,7,10)
- **Demi glace 120ml** (6,9,10) 

Hotové teplé misy: *Odporúčame od cca 15 osôb*

Grilovaná misa

– mix našich grilovaných jedál v rôznom pomere – bravčová krkovička, kuracie prsia, medovo cesnakové rebierka 2x500g, kuracie krídelká 12ks, grilované koleno 1ks, klobása 1pár, ražniči 4ks, grilované šampiňóny 200g, slaninkové chipsy 12ks
+ kyslá zeleninová obloha + hranolky a pečené zemiaky

Vyprážaná misa

– výber vyprážaných jedál z našej ponuky- mini rezníky v sezamovej strúhanke 8ks, kuracie a bravčové rezne, cibul'ové krúžky 10ks, vyprážaný syr 3x, cheddarové uhlíky 5ks, gordon bleu 3ks
+ zeleninová obloha + ryža a hranolky

Misa s plnenými rezňami

– mix kuracích a bravčových plnených rezňov vo viacerých druhoch *(jeden rezeň na jednu osobu)*
+ zeleninová obloha + ryža a pečené zemiaky

Párty misa *od 20osôb*

– mix jedál z našej ponuky- grilovaná bravčová krkovička a kuracie prsia, medovo cesnakové rebierka 2x500g, kuracie krídelká 12ks, klobása 1 pár, grilované šampiňóny 400g, mini rezníky v sezamovej strúhanke 8ks, rezne, cibul'ové krúžky 10ks, grilovaný camembert 2ks, kuracia roláda so špenátom a slaninkou 8ks, grilovaná panenka obalená v prosciuto crudo 8ks, plnené kuracie prsia miešanými vajíčkami a kápiou 3ks, slaninkové chipsy 12ks
+ zeleninová obloha + prílohy

Zapožičanie inventáru:

- Chafing - ohrevné gastro nádoby vhodné na hlavné jedlo, prílohy,... dodajú vašej oslave ten správny šmrnc a jedlo ostane dlho teplé a chutné.

+ ohrevná pasta 1ks (potrebné 2ks)

- Ohrevný kotlík na polievku 10l

- Vodný kúpeľ elektrický + gastro nádoby podľa dohody 1-3ks
Vhodné na omáčky, polievky, prílohy, hlavné jedla

- Poháre prípitkové po 6ks

- Terina – misa polievková + naberačka 1Ks

- Ostatný Inventár – naberačky, žufane, kliešte,...

Pri objednávke nad 180€ zľava 10%

Záloha sa platí vopred pri objednaní, cca 30% z celkovej sumy

Možnosť pripraviť po individuálnej dohode misu aj pre celiatikov.

Po dohode možnosť dovozu domov - Prašice a blízke okolie zdarma.

Misy pripravujeme len na objednávku, na presný deň a hodinu.

Za vami zvolenú kombináciu surovín neručíme a nezodpovedáme.

Suroviny sú vážené v surovom stave. Zmena surovín vyhradená.

Ceny sú uvádzané v €. Ceny platné od: 15.3.2025

Adresa: Nemečkovská cesta 271, 956 22 Prašice

Nájdete nás na:

www.barburgerrestaurant.eatbu.com

BAR BURGER A RESTAURANT



Jedlá sú pripravované v zmysle zásad správnej výrobnjej praxe a európskych noriem HACCP.

ALERGÉNY: Vysvetlivky- označovanie zloženia potravín - podľa potravinového kódexu: 1.obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich, 2.kôrovce*, 3.vajcia*, 4.ryby*,5.arašidy*, 6.sója*, 7.mlieko a mliečne výrobky*, 8.orechy*, 9.zeler*, 10.horčica*, 11.sézam*, 12. oxid siričitý*, 13.vlčí bôb*, 14.mäkkýše*

(* a výrobky z nich)