Grill šefas siūlo

Nuo burgerio iki ant grilio paruošto deserto.

Specialiai Jums, galime paruoši burgerius, brandintos jautienos didkepsnius, midijas kazano puode su grietinėle ir baltu vynu (belgiškai), įvairių mėsos rūšių iešmelius, vištienos lollipop'sus, grilintus sūrius ir kitus įvairius pagrindinius patiekalus.

Desertui – pagal sezoną grilinti karamelizuoti ananasai, persikai, figos, kriaušės... Jų deriniai su ledais, sūriais, klevų sirupu, riešutais, uogomis gali būti pateikti tikrame kokoso riešuto kevale, ananase, melione ar kitame netikėtame inde.

Užkandžiui, Grill šefas, paruoš grilintų ir šonine "wrapint'ų" daržovių (smidrai, mažosios paprikos ir pan.), paskanintų šviežiu persilado padažu, rūkytu klevų sirupu ir žalumynais ar kt. suderintus užkandžius.

Susipažinimo video: https://GRILLSEFAS.LT/grill/grill-video



Demo pasiūlymai

Grill šefo skonio atradimai skirti iki 20 asmenų

mini

1000 €*
trys patiekalai

du užkandžiai ir
pagrindinis (vištiena arba kiauliena)

midi

1700 €*
keturi patiekalai

du užkandžiai,
pagrindinis (brandinta jautiena arba kiauliena arba vištiena) ir grilintas sūris

maxi

2000 €*
penki+ patiekalai

du užkandžiai,
pagrindinis (brandinta jautiena arba jūros gėrybės arba kiauliena arba vištiena), grilintas sūris ir grilintas desertas

Į pasiūlymo kainą įskaičiuoti vienkartiniai indai, neįskaičiuotas transportavimo mokestis iki Jūsų vietos (70 ct/km).







maxi

Šefo meniu



Pateikiame preliminarų meniu pasiūlymą, kurį galime adaptuoti pagal Jūsų poreikį, kad patirtumėte didžiausią skonių įvairovę.

Midijos grietinėlės/vyno padaže - tai negrilintas patiekalas, tik ruoštas kazano puode. Pateikiame su grilinta česnakine Ciabatta.

Užkandžiams grilintos ir šonine wrappintos daržovės. Daržovės (naudojame sezonines daržoves) patiekiamos karštos "wrapped" stiliumi: smidrai, paprikos, cukinijos.

Paprikos - mažosios paprikos suvyniotos į rūkytos kiaulienos šoninę ir įdarytos Ricotta sūriu, spanguolėmis, riešutais bei pesto padažu.

Smidrai įvynioti i rūkytą šonin . Viską paskaninsime šviežiu Persillade padažu, rūkytu klevų sirupu ir žalumynais.

Pagrindinis patiekalas: Brandintos jautienos MEGA kepsniai su grilintomis daržovėmis. Patieksime kelių rūšių, t.y. kelių skirtingų jautienos cut'ų pagal to meto aktualijas, pvz.: antrekotas, t-bone, tomahawk ar pan. Kepsniai turės šiek tiek dūmo skonio atspalvio, o pateikamos grilintos daržovės labai tinka ir tiems kurie nevalgo mėsos. Taip pat nustebinsime kazane ruoštomis fry bulvėmis pagardintomis specialiais, kažkiek aštrokais Grill šefo prieskoniais.

Grilintas sūris: Tai grilintas Brie sūris pagardintas šonine bei įvairiomis uogomis, pateikiamos su grilinta česnakine Ciabatta, dar kitaip vadinamas - LAVA CAKE.

Grilio desertas. Pagal sezoną grilinti karamelizuoti ananasai, persikai, figos, kriaušės ... ir jų deriniai su ledais, sūriais, klevų sirupu, riešutais, uogomis ir t.t.

Gėrimai

Papildomai galite užsisakyti pilstomus gėrimus (alus, gira, sidras)

DJ

Užsakant mūsų paslaugas, suteikiame 50% nuolaidą DJ paslaugoms ir garso aparatūros nuomai

midi

Šefo meniu



Pateikiame preliminarų meniu pasiūlymą, kurį galime adaptuoti pagal Jūsų poreikį, kad patirtumėte didžiausią skonių įvairovę.

Pirmas užkandis: paprikos - mažosios paprikos suvyniotos į rūkytos kiaulienos šoninę ir įdarytos Ricotta sūriu, spanguolėmis, riešutais bei pesto padažu;

Antras užkandis: smidrai įvynioti i rūkytą šoninę. Viską paskaninsime šviežiu Persillade padažu, rūkytu klevų sirupu ir žalumynais.

Pagrindinis patiekalas: Brandintos jautienos MEGA kepsniai su grilintomis daržovėmis. Patieksime kelių rūšių, t.y. kelių skirtingų jautienos cut'ų pagal to meto aktualijas, pvz.: antrekotas, t-bone, tomahawk ar pan. Kepsniai turės šiek tiek dūmo skonio atspalvio, o pateikamos grilintos daržovės labai tinka ir tiems kurie nevalgo mėsos. Taip pat nustebinsime kazane ruoštomis fry bulvėmis pagardintomis specialiais, kažkiek aštrokais Grill šefo prieskoniais.

Grilintas sūris: Tai grilintas Brie sūris pagardintas šonine bei įvairiomis uogomis, pateikiamos su grilinta česnakine Ciabatta, dar kitaip vadinamas LAVA CAKE.

Gėrimai

Papildomai galite užsisakyti pilstomus gėrimus (alus, gira, sidras)

DJ

Užsakant mūsų paslaugas, suteikiame 50% nuolaidą DJ paslaugoms ir garso aparatūros nuomai



Šefo meniu

Pateikiame preliminarų meniu pasiūlymą, kurį galime adaptuoti pagal Jūsų poreikį, kad patirtumėte didžiausią skonių įvairovę.

Užkandžiams grilintos ir šonine wrappintos daržovės - daržovės (naudojame sezonines daržoves) patiekiamos karštos "wrapped" stiliumi: smidrai, paprikos, cukinijos.

Pirmas užkandis: paprikos - mažosios paprikos suvyniotos į rūkytos kiaulienos šoninę ir įdarytos Ricotta sūriu, spanguolėmis, riešutais bei pesto padažu;

Antras užkandis: smidrai įvynioti i rūkytą šoninę. Viską paskaninsime šviežiu Persillade padažu, rūkytu klevų sirupu ir žalumynais.

Pagrindinis patiekalas: Kiaulienos kulninės arba sprandinės MEGA kepsniai, ruošti lėtai ir ilgai, turintys šiek tiek dūmo skonio atspalvio, pateikama su Coleslaw salotomis bei kazane ruoštomis fry bulvėmis pagardintomis specialiais, kažkiek aštrokais Grill šefo prieskoniais.

Gėrimai

Papildomai galite užsisakyti pilstomus gėrimus (alus, gira, sidras)

DJ

Užsakant mūsų paslaugas, suteikiame 50% nuolaidą DJ paslaugoms ir garso aparatūros nuomai

Grill baras

Pateikiame gėrimus, kokteilius pagal Jūsų pageidavimus.

Profesionali barmenų komanda pasirūpins visais gero baro elementais, puikiu svečių aptarnavimu bei sklidinomis taurėmis.
Pagal Jūsų individualius norus parinktas meniu įtiks net ir įnoringiausiems Jūsų svečiams.

Užsisakius Grill BARAS paslaugas, mes padėsime jums išsirinkti tinkamiausius gėrimus ir patarsime, kurie kokteliai tinkamiausi.

Mobilus baras bei Šampano piramidės

Mes pasirūpinsime:

- Baru bei baro įranga;
- Personalizuotu kokteilių meniu;
- Kokybiškomis taurėmis;
- Ledu bei papildomais kitais ingredientais;
- 6 pilnomis baro darbo valandomis;
- Transportavimu iki vietos (33 ct/km).

Pakelkite taurę išdidžiai ir pažymėkite savo šventės iškilmingą akimirką! Mes pažadame nuostabų vaizdą Jūsų šventėje ir neišdildomą įspūdį Jūsų šventės dalyviams.



Kaina nuo
1000€
20 asm.



Grill, Drink & party

Dainos ir žokiai

GARSO APARATŪROS NUOMA, MINI SCENA, APŠVIETIMAS, DJ

Techninis renginių aptarnavimas visada buvo vienas pagrindinių kiekvieno renginio aspektų. Tik kokybiškas garsas leidžia netrukdomai klausytis muzikos ilgą laiką. Didelis garsas neturi sukelti nemalonių pojūčių ar galvos skausmų po renginio. Turbūt kiekvienas atsimintumėm atvejį, kai gryžę iš šventės dar ilgai galvoje girdime triukšmą. Tai tipiškas nekokybiško garso požymis.

Remiantis ilgamete patirtimi įgarsinant įmonių šventes, vestuves, jubiliejus ir kitus įvairaus dydžio renginius, nusprendėme ir pakeitėme visą savo turimą garso įrangą. Pasirinkome vokiečių gamintojo HK Audio "Linear 5" garso sistemas. Dabar galime pasiūlyti ypač aukštos klasės įgarsinimo ir apšvietimo paslaugas Jūsų šventei. Judančios galvos, lazeriai, stroboskopai sukurs neišdildomą įspūdį, o video projekcijos dar labiau pastiprins matomą vaizdą.

500 eur

užsakant Grill paslaugas



