

ART FOOD TABLE

MARCIN KSIĄŻKA

Grazing Table to coś więcej niż catering – to wyjątkowa forma serwowania jedzenia, która łączy smak, estetykę i wspólne doświadczenie. To otwarty stół zastawiony starannie dobranymi przekąskami, który zaprasza gości do swobodnego sięgania, próbowania i dzielenia się jedzeniem w naturalny sposób.

Grazing Table świetnie sprawdzi się na spotkaniach firmowych, premierach produktu, wernisażach, eleganckich koktajlach i wszędzie tam, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i klimat spotkania. Każdy stół aranżowany jest indywidualnie, z dbałością o każdy detal.

Za stworzenie tej wyjątkowej oferty odpowiada Marcin Książka – Szef Kreatywny, który połączył kulinarną pasję z wyczuciem stylu i doświadczeniem eventowym.




ROYAL
CATERING

SIEGAJ · PRÓBUJ · DZIEL SIĘ

ART FOOD TABLE

MARCIN KSIĄŻKA

MENU

Foccacia *LF / vegan*

Masło z solą wędzoną maldon *GF / wege* ☺

Masło z miso *GF / wege* ☺

Masło z oliwą ziołową i ziemia z oliwek *GF / wege* ☺

Chips z jarmużu, puree z awokado *LF / GF / vegan*

Mus z grzybów, piklowane grzyby shimeji *GF / wege* ☺

Grilowana sałata rzymiska, ziołowy muss, chips z topinamburu *LF / GF / vegan*

Szparag zielony, romesco sos *LF / GF / vegan*

Szot zielonej zupy *LF / GF / vegan*

Tatar z wołowiny, shimej *LF / GF*

Hummus z buraka *LF / GF / wege* ☺



ROYAL
CATERING

SIEGAJ · PRÓBUJ · DZIEL SIĘ