



PRZESTRZEŃ ELEMENTÓW RZECZYWISTOŚCI SPOŁECZNEJ

Nasz adres:
ul. Mostowa 6, Toruń

Skontaktuj się z nami:
+48 507 933 198
pers@studiom6.pl

*odbiór własny

CATERING
po polsku



PRZEKĄSKI

NACHOSY I DIPY

Tradycyjne nachosy z kukurydzy, podawane z sosem; do wyboru:

- sriracha-mayo
- majonez
- ketchup
- czosnkowy
- curry-mayo
- BBQ

15 zł

CANAPÉS (kanapki)

Małe i dekoracyjne kanapki (do wyboru):

- pasztet + chilli dżem + rukola + majonez
- pasta BEZmakrelowa + ogórek konserwowy + rukola
- wegański twarożek + łososiowa marchewka

12 sztuk, 35 zł

SMAŻONE PIEROGI

Robione na miejscu:

- meksykańskie - z farszem z fasoli, papryki, kukurydzy i ryżu
- ziemniaczane - z farszem z gniecionych ziemniaków i cebuli
- mix

do wyboru sosy: keczup, musztarda, curry-mayo, czosnkowy, BBQ, sriracha-mayo, majonez

6 sztuk, 23 zł



COŚ WIĘKSZEGO

QUICHE

Tarta na kruchym cieście wypełniona masą "bezejeczną" z warzywami i innymi dodatkami, podawana na zimno z domową konfiturą z czerwonej cebuli i sosem czosnkowym

- cebulowa z octem balsamicznym
- cukinia z tymiankiem i cebulą
- pomidory, bazylia, wegański parmezan
- szpinak, tofu-feta, tymianek
- słodki ziemniak ze szpinakiem
- por z pieczarkami

opcje krojenia: 8/10/12 kawałków
Ø 31 cm, 135 zł

EMPANADA

Pieczony i nadziewany pieróg z farszem meksykańskim: ryż, fasola, kukurydza, papryka, chilli, cebula, przyprawy. Podawane z dipem na bazie jogurtu sojowego.

10 sztuk, 95 zł



ZUPY

- **Złota z soczewicy**
- **Kartoflanka ziołowa** z czerwoną soczewicą
- **Krem z białych warzyw** seler, pietruszka i kalafior
- **Ogórkowa na mleku kokosowym** z chilli i szczypiorkiem

porcja 5 litrów, 145 zł

CIASTA I DESERY

SNICKERS

Ulubione batony Snickers w wersji bez oleju palmowego z karmelem daktylowym i orzeszkami ziemnymi, polane gorzką czekoladą.

5 sztuk, 40 zł

PANNA COTTA

Klasyczny włoski pudding w wersji wegańskiej na mleku kokosowym.

- z puree z mango
- z frużeliną owocową

5 sztuk, 55 zł

BROWNIE

Nasz PERS-ski klasyk z produktów nie zawierających glutenu. Czekoladowe brownie z chałwą i tahini.

12 porcji, 140 zł

KOPIEC KRETA

Klasyczne domowe ciasto czekoladowe w formie kopca kreta, przełożone czekoladową śmietanką kokosową i bananami.

Ø 26 cm, 150 zł

MARCHEWKOWE

Wegańska wersja popularnego ciasta na bazie marchewek z orzechami włoskimi.

Ø 28 cm, 110 zł

LEŚNY MECH

Klasyczny zielony biszkopt ze szpinaku przekładany śmietanką kokosową i świeżymi owocami.

Ø 28 cm, 140 zł

RAFFAELLO

Biszkopt przekładany masą kokosową z prażonymi migdałami i kokosem.

Ø 28 cm, 140 zł

VICTORIA SPONGE CAKE

Tradycyjne ciasto na biszkopcie, przekładane śmietanką kokosową i frużeliną owocową, wykończone świeżymi owocami.

Ø 28 cm, 140 zł

TARTA BANOFFEE

Tarta na kruchym cieście, a w nim daktylowy karmel wyłożony bananami i śmietanką kokosową, oprószone czekoladą.

Ø 31 cm, 140 zł

SZARLOTKA

Tradycyjne ciasto na kruszonce z budyniem waniliowym na cydrze jabłkowym, wykończone prażonymi migdałami.

Ø 31 cm, 140 zł

