

Finger food na zimno

1. croustini z kremem z wędzonego łososia
2. croustini z pieczonym rosbefem, remoulade, prażona cebulka
3. croustini z wędzoną kaczką, burakiem, rodzynkami
4. ceviche z tuńczyka
5. ceviche z dorsza, owoce granatu
6. sushi maki z łososiem
7. sushi maki z tuńczykiem
8. sushi maki wegetariańskie
9. nigiri z łososiem, tuńczykiem
10. babeczki z łososiem wędzonym na gorąco, wasabi
11. babeczki z twarogiem, szczypiorkiem, rzodkiewką
12. krewetki tygrysie grillowane, chili, imbir, kolendra
13. dorsz sous vide z chorizo
14. mini hamburgery z serem camembert
15. szynka parmeńska z melonem
16. sałatka nicejska z tuńczykiem i cykorią
17. sałatka capresse
18. sałatka grecka
19. sałatka z kurczakiem wędzonym
20. sałatka z grillowanymi warzywami i ciecierzycą
21. sałatka krabowa
22. sajgonki z kurczakiem
23. daktyle/śliwki w boczku
24. tortilla z kurczakiem curry
25. tortilla z wędzonym łososiem i serem kozim
26. gazpacho
27. bakłażan z twarogiem i papryką grillowaną
28. sałatka koktajlowa z krewetkami i cytrusami
29. łosoś nori w tempurze
30. vol au vent z kapustą kiszoną
31. vol au vent z kremem z łososia i avocado
32. vol au vent ze szpinakiem, mascarpone
33. vol au vent ze śledziem po tatarsku
34. vol au vent z sałatką jarzynową staropolską
35. tatar wołowy
36. tatar z łososia
37. ostrygi z jabłkiem i cytryną
38. tartinki (rostbef, łosoś wędzony, tuńczyk, ser brie, szynka parmeńska, salami)
39. polędwiczka wieprzowa z pistacjami
40. suszone pomidory z mozzarellą, oliwkami i pomarańczą
41. szynka dojrzewająca rolowana z riccotą i zielonym szpinakiem
42. matias na sałatce ziemniaczanej z żurawiną

Finger food deserowe

1. biały mus czekoladowy z malinami
2. suflet czekoladowy
3. vol au vent z jabłkami prażonymi
4. sernik z bezą
5. sernik na zimno cytrynowy
6. mus czekoladowy z truskawkami
7. ptysie z kremem waniliowym
8. tiramisu
9. babeczki lemon curd
10. pannacotta kokosowa z marakują
11. pannacotta karmelowa z musem orzechowym
12. pavlova z syropem balsamicznym
13. trufle w czekoladzie
14. sałatka owocowa z kremem waniliowym

Ceny poszczególnych przekąsek wyceniamy indywidualnie (od 3,50-6,00 zł netto za sztukę)

Kanapki konferencyjne

(na bagietce francuskiej)

- rostbef, ogórek konserwowy, cebula prażona, sos remoulade, pomidor, sałata, pietruszka
- szynka pieczona, sałatka coleslaw, pomidor, ogórek, śliwka, sałata, pietruszka
- łosoś wędzony, majonez, cytryna, ogórek, papryka, sałata, koperek
- tuńczyk, oliwka, cebula czerwona, jajko, kapary, sałata, koper
- gouda, camembert, pesto, pomidor, ogórek, majonez, sałata, pietruszka

Koszt zestawu **15 kanapek** (po 3 szt. z każdego rodzaju) to **70 zł netto**.

Kanapki możemy przygotować na innym rodzaju pieczywa (bułki przenie, ciemne pieczywo, chleb tostowy itp.), lub z użyciem innych składników. Zapraszamy do kontaktu w celu przygotowania indywidualnej oferty.