



Pakiet fingerfood nr 1: KLASYCZNY

zestaw składa się z 25 szt. finger foodowych przekąsek

Cena: 150 PLN BRUTTO/25 szt.

Prosimy o wybór 5 rodzajów przekąsek z poniższego asortymentu:

Przekąski wytrawne

- Rostbef rolowany z konfiturą z czerwonej cebuli
- Hiszpańskie pikantne chorizo blanszowane w syropie klonowym i miodzie na puree z dyni aromatyzowanym wanilią
- Kozi dojrzewający ser na karmelizowanych jabłkach z figą i macerowaną śliwką
- Chorizo marynowane w syropie klonowym i świeżym chilli na cytrusowym kawiorze z chipsem z ananasa
- Mini torcik z łososia zatopiony w kremie z awokado ze świeżą marakują i cytrynowym karmelem aromatyzowanym sezamem
- Szynka dojrzewająca z figą i musem limonowym na chutney z karmelizowanej dyni
- Filet kaczki w calvadosie na chutney z mango i chili na musie z selera naciowego
- Plastry wołowiny marynowane z cukrem trzcinowym, podane na sałatce z papai i kiełków fasoli z dressingiem sezamowym
- Spring Rolls - warzywa z chrupką sałatą w papierze ryżowym z sezamową emulsją
- Filet z kaczki wędzony w liściach herbaty, serwowany z karmelizowanymi gruszkami



Pakiet fingerfood nr 2: WEGAŃSKI

zestaw składa się z 25 szt. finger foodowych przekąsek
pakowanych w jednorazowe indywidualne naczynka



Cena: 150 PLN BRUTTO/25 szt.

Prosimy o wybór 5 rodzajów przekąsek z poniższego asortymentu:

Przekąski wytrawne

- Krążki pieczonego batata z tapenadą oliwkową i pomidorkiem koktajlowym
- Cukinia rolowana z tataram z bakłażana aromatyzowanym kolendrą
- Plastry kalarepy z pastą z suszonych pomidorów i kaparów
- Tofu marynowane z kolendrą i czosnkiem na sałatce z makaronu sojowego i słodko-kwaśnego sosu
- Tapenada z oliwek i suszonych pomidorów z marynowanymi grzybkami nameko i kiełkami mikro ziół
- Sałatka orientalna z fasolki szparagowej podawana w papierze ryżowym z sosem imbirowo-sezamowym
- Młoda mini marchew z musem kalafiora i ziemniaków truflowych
- Mus z pieczonego bakłażana aromatyzowany bazylią w chrupkim koszyczku
- Bakłażan grillowany, rolowany z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pasta z ciecierzycy aromatyzowana sezamem podawana z pestkami granatu i miętą



Pakiet fingerfood nr 3: FIT i ENERGIA

zestaw składa się z 25 szt. finger foodowych przekąsek pakowanych w jednorazowe indywidualne naczynka



Cena: 150 PLN BRUTTO/25 szt.

Prosimy o wybór 5 rodzajów przekąsek z poniższego asortymentu:

Przekąski wytrawne

- Tatar z łososia na pumperniklu aromatyzowany limonką podawany z kaparami
- Marynowane w sosie sezamowym warzywa, kurczak i mango w papierze ryżowym
- Hummus z miętą i granatem
- Cukinia marynowana w oliwie czosnkowej z gorgonzolą i marynowaną gruszką
- Salsefia w herbacie jaśminowej z winnym jabłkiem i suszoną morelą
- Pierś kaczki confit w Sambuce na galaretkę jabłkowo-miętowej
- Figa w tempurze na pieczonym plastrze koziego sera z karmelizowaną truskawką w młotkowanym pieprzu
- Czerwona cykoria nadziewana ragout z kaszy jaglanej i czerwonej fasoli z papryczką chili i kolendrą
- Filet perlicy w mleku kokosowym na chutney ananasowym z czarnym pieprzem
- Rilletes z wędzonego pstrąga, z sałatką z pieczonej kalarepy i orzechów włoskich na pumperniklu
- Mini tartinki z musem z jarmużu i chrustem z Pancetty
- Mini chia z jogurtem, konfiturą śliwkową, prosem ekspandowanym i świeżymi owocami

Pakiet fingerfood nr 4: SŁODKI

zestaw składa się z 25 szt. finger foodowych deserów
pakowanych w jednorazowe indywidualne naczynka



Cena: 150 PLN BRUTTO /25 szt.

Prosimy o wybór 5 rodzajów deserów z poniższego asortymentu:

Przekąski słodkie

- Mini makaronik truskawkowy z kremem Macarponone
- Mini makaronik pistacjowy
- Mini makaronik kawowy z musem figowym
- Panna Cotta waniliowa z konfiturą malinową
- Panna Cotta czekoladowa z czekoladową ziemią jadalną i listkiem świeżej mięty
- Śliwka w belgijskiej czekoladzie własnego wyrobu
- Mini sernik z białego maku na pralinowym spodzie
- Mini brownie z wiórkami kokosowymi
- Mus orzechowy na pralinowym spodzie z porzeczką
- Mini torcik Royal z konfiturą z owoców leśnych
- Mini tarta limonowa na kruchym spodzie z opalaną bezą
- Mini sernik z palonej białej czekolady
- Mus z białej i mlecznej czekolady z coulis malinowym
- Mus melonowy z kremem brulee w zamszu z białej czekolady z czerwoną karmelową sprężynką podawany z migdałowym biszkoptem
- Mus z kiwi przełożony migdałowa kruszonką i krążkami z karmelowej czekolady