



Na życzenie klienta każda oferta jest modyfikowalna. Zapraszamy do skorzystania z gotowych ofert przedstawionych poniżej lub przesłanie zapytania o ofertę indywidualną.

Oferta ważna do dnia 30.04.2019 r.

Menu I - dla 10 osób – cena 220 zł netto za zestaw

Kanapeczka koktajlowa z grillowanym kurczakiem, warzywami na sałacie lodowej x 8 porcji

Kanapeczka koktajlowa z pastą z suszonych pomidorów x 8 porcji

Kanapeczka z serem gouda, szynką na sałacie lodowej x 8 porcji

Tartaletka z pastą makreli x 8 porcji

Roladka z pieczonego buraka z serem pleśniowym x 8 porcji

Tartinka z wegetariańskim pasztetem i winogronem x 8 porcji

Menu II - dla 10 osób – cena 270 zł netto za zestaw

Tartaletka z łososiem wędzonym i twarożkiem x 8 porcji

Tartinka ze szpinakiem i serem feta x 8 porcji

Melon zawinięty w szynkę dojrzewającą x 8 porcji

Vol au vent z pastą drobiową x 8 porcji

Krewetki tygrysie w chrupiącym panku x 8 porcji

Sałatka z marynowaną gruszką, serem brie na sosie malinowym x 8 porcji

Menu III - dla 20 osób – cena 420 zł netto za zestaw

Kanapeczka koktajlowa z grillowanym boczkiem i jajkiem x 10 porcji

Kanapeczka koktajlowa z kurczakiem w ziołach, warzywami na sałacie lodowej x 10 porcji

Wykwintne koreczki serowe na musie malinowym x 10 porcji

Tartinka z pastą drobiową x 10 porcji

Tartaletka ze szpinakiem i serem feta x 10 porcji

Mini sałatka grecka x 10 porcji

Mini sałatka z pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą x 10 porcji

Humus z świeżymi warzywami x 10 porcji



Muffinek truskawkowy pod kruszonką x 10 porcji

Menu IV - dla 20 osób – cena 460 zł netto za zestaw

Mini Burger wołowy z serem i warzywami i sosem BBQ x 10 porcji

Mini Burger wegetariański z grillowaną cukinią i humusem x 10 porcji

Tartinka z pasztetem wegetariańskim i winogronem x 10 porcji

Tartinka z pastą drobiową x 10 porcji

Tartaletka z tatarskim ze śledzia x 10 porcji

Tartaletka z pastą z makreli x 10 porcji

Mini sałatka grecka x 10 porcji

Roladka z pieczonego buraka z serem pleśniowym x 10 porcji

Mus czekoladowy x 10 porcji

Menu V - dla 20 osób – cena 490 zł netto za zestaw

Mini Burger wołowy z serem i warzywami i sosem BBQ x 10 porcji

Musze makaronowe z serem ricotta i suszonymi pomidorami x 10 porcji

Tartinka z chleba razowego z twarogiem łososiowym x 10 porcji

Tartinka z serkiem ziołowym i krewetkami x 10 porcji

Vol au vent z pastą z makreli wędzonej i kawiosem x 10 porcji

Klasyczna sałatka cezar z kurczakiem i grzankami x 10 porcji

Melon owinięty szynką dojrzewającą x 10 porcji

Mini brownie x 10 porcji

Mini tiramisu x 10 porcji

Menu VI - dla 20 osób – cena 590 zł netto za zestaw

Rostbef z musem chrzanowym na sosie mango x 10 porcji

Musze makaronowe z serem ricotta i suszonymi pomidorami x 10 porcji

Vol au vent z pastą z wędzonej makreli i kawiosem x 10 porcji



Vol au vent ze szpinakiem i serem feta x 10 porcji

Grillowane krewetki na musie guacamole x 10 porcji

Sałatka z marynowaną gruszką, serem brie i malinowym sosie vinaigrette x 10 porcji

Pomidorki cherry nadziewane serem feta x 10 porcji

Mini creme brulee x 10 porcji

Mini tiramisu x 10 porcji

Menu VII - dla 20 osób – cena 640 zł netto za zestaw

Rostbef z musem chrzanowym na sosie mango x 10 porcji

Roladki z łososia wędzonego nadziewane serkiem mascarpone x 10 porcji

Vol au vent z pastą z wędzonej makreli i kawiolem x 10 porcji

Vol au vent z pastą suszonych pomidorów x 10 porcji

Grillowane krewetki na musie guacamole x 10 porcji

Sałatka z mango i krewetkami aromatyzowanymi kolendrą x 10 porcji

Tartinka z kaczką sous-vide i pomarańczami x 10 porcji

Tartinka z łososiem wędzonym, jajkiem przepiórczym i kawiolem x 10 porcji

Mini tiramisu x 10 porcji

Podatek VAT 8% i 23% w zależności od zestawu.

W przypadku wątpliwości dotyczących alergenów, prosimy o kontakt przed złożeniem zamówienia bądź dopisanie komentarza w zamówieniu. Informacja jest także dostępna w punktach sprzedaży.