

## Pakiety Finger Food

### PAKIET I

1. Eleganckie kanapki bankietowe z:
  - szynką, łososiem, salami, indykiem, serami, świeżymi warzywami,
  - paluszkami krabowymi, serem blue, serem Maskarpone,
  - ogórkiem, winogronami, avocado, Mozarellą, świeżą bazylią, oliwką
  - pieczonym schabem i żurawiną, kaparami
2. Pizzerynki mini Toscana  
(sos pomidorowy, ser, salami, rucola, pomidor, oregano)
3. Pizzerynki mini Capricciosa  
(sos pomidorowy, ser, pieczarki, szynka, kukurydza, papryka, oregano)
4. Wykwintne rulony szynkowe ze szparagami na białym toście z mussem majonezowym i wisienką Marachino (2 szt./osobę)
5. Cocktailowe Voll au vents:
  - paszтетem i żurawiną,
  - kurczakiem, z dodatkiem warzyw itp. pieczarkami i zieloną pietruszką
6. Foie Gras z chrupiącym bekonem garnii
7. Diablotka maślana zapiekana z parmezanem i ziołami  
(paluch własnego wypieku pikantne z ziołami, serem parmezanem)
8. Guacamole na czerwonym grapefruitcie (50g)
9. Śledziowe rolmopsy w cebulowym bukicie (100g) serwowane na świeżym koprze z oliwkami
10. Zapiekanka z kozim serem i dżemem z czerwonej cebuli serwowana na rucoli
11. Trójkącki z sera camembert z winogronami i orzechami włoskimi
12. Wrapy podpiekane ze szpinakiem i łososiem wędzonym Tradycyjny sos Gorgonzola
13. Bruchetta zapiekana z serem z różnymi dodatkami  
*kromka chleba włoskiego zapiekane z serem, pomidory, mozzarella, pasty, oliwki, ogórek zielony, jajko, tuńczyk, papryka, indyk, krewetki koktajlowe*
14. Muszle nadziewane bryndzą i suszonymi pomidorami garnii
15. Roladki z grillowanej cukinii nadziewane kozim serem posypane zieloną trybulą
16. Placuszki z cukini garniowane z grillowaną cukinią garnii
17. Placuszki z ziemniaka marynowanego w miodzie (3 szt./porcja)
18. Grissini parmeńskie  
(włoskie paluchy zawijane szynką parmeńską)
19. Śledź korzenny serwowany w płatkach cytryny i oleju
20. Greckie souvlaki z tzatzikami
  - Tradycyjne tzatziki
21. Omleczki z zielonymi szparagami
  - dip pikantny jogurtowo - ziołowy
22. Grzanki na mixie sałat skropionych balsamico zapiekane z:
  - z oliwą truflową
  - masłem czosnkowym
  - serem parmezan i papryką
23. Sałatka grecka z fetą (100 g)  
(sałaty mix, pomidor, ogórek, papryka, ser feta, oliwki, cebula czerwona, ziola)
- Sos vinegrette
24. Sałatka Capresse z mozzarellą, skropiona oliwą z oliwek (100 g)  
(dojrzałe pomidory, ser mzzarella, listki zielonej bazylii, oliwa z oliwek, pieprz, sól, bazyliia)

**Cena: od 150,00 PLN lub 30 PLN/os.\***

### PAKIET II

1. Empanadas z czerwoną fasolą i chorizo
  - sos mole poblano na bazie czekolady
2. Floris paprika nadziewana serem kozim obłożona małżami nowozelandzkimi i ośmiorniczkami marynowanymi w białym winie i skropione cytryną
3. Filetowe pomidory Oxheart z dodatkiem mozzarelli, świeżej bazyli i oliwkowego pesto
4. Tatar ze śledzia z dodatkami  
(ogórek kwaszony, cebulka szalotka, przyprawy)

  - Pieczywo mieszane

5. Rospzonka z pomarańczami, serem pleśniowym i sosem mango (100g)  
(sałaty mix, fileciki z pomarańczy, ogórek, papryka, ser pleśniowy, oliwki, cebula czerwona, skórka z pomarańczy kandyzowana)

  - Sos mango z odrobiną limonki

6. Mix sałat ze świeżymi warzywami, melonem i serem pleśniowym
  - Sos vinegrette  
(mix sałat, ogórek zielony, papryka, melon, kukurydza ser pleśniowy, sos vinegrette)
7. Fikuśny szaszłyk z krewetek na mieszance wykwintnych sałat (70g)
8. Rucola z serem Lazur, melonem i prosciutto (70g)
9. Śledzik na pumperniku z kiszoną kapustą garnii (50g)
10. Deska okrągła serów holenderskich (70g) z dodatkiem oliwek, świeżych warzyw i winogron garniowana wędzonym łososiem
11. Smażony ser masdamer z kminkiem podany na razowym trójkącku
12. Kompozycja przysmaków włoskich  
(salami 3 rodzaje, szynka parmeńska, prosciutto, sery pleśniowe, oliwki, papryki grillowane, bakłażan grillowany, cukinia, karczochy marynowane, posypane parmezanem, winogrona)
13. Mini American burger serwowany na ziemniaczanych grzankach
  - Sos salsa do burgera 1 porcja w cenie dania
14. Łososiowe rolmopsy faszerowane marmoladą ze świeżych ziół
15. Łódeczki z cykori z gorgonzolą, marynowaną gruszką i orzechami
16. Sałatka z mango i awokado, orzechami włoskimi (100g)
  - z sosem limonowym

**Cena: od 200,00 PLN lub 40 PLN/os.\***



### PAKIET III

1. Roladka z szynki Bresaola na musie z malin z czarną oliwką
2. Capri Tomato nadziewane na zielonym postumencie
3. Kompozycja przysmaków włoskich na platerze  
(salami 3 rodzaje, prosciutto, sery pleśniowe, oliwki, papryki grillowane, bakłażan, cukinia grillowane karczochy marynowane posypane parmezanem)
4. Ser kozii na toście w asyście dżemu z czerwonej cebuli i rucoli garnii
5. Saszetka: szynka parmeńska z suszonymi pomidorami, kozim serem i oliwkami
6. Łosoś marynowany w koprze i soli morskiej Gravlax  
(podany w całym płacie do krojenia na miejscu)
  - Dip klonowo – musztardowy
7. Tatar z łosiosia wędzonego i awokado – wersja cocktailowa (80g)
8. Uroczysty plater z zimnymi przekąskami:
  - Ruloniki z szynki z mussem z kraba, ananasa, papryki, sosu majonezowego
  - Pomidor faszerowany serem kozim i pieprzem,
  - Połówki jajek faszerowane różnym nadzieniem
9. Naleśniki stojące z gruszką, awokado i szparagami opruszone mielonym pieprzem
10. Staropolskim obyczajem” (150g)  
(patera mięs pieczystych i kabanosów własnego wyrobu garniowane grzybkami marynowanymi)
11. Befszyk tatarski z jajkiem, anchois i kaparami garnii (120g)
12. Marynowane krewetki tygrysie z ananase i chilli (60g)
13. Delikatne piersi przepiórki na kruchych sałatach z aromatycznym sosem z oliwy extra virgin i balsamico (150g)
14. Carpaccio z polędwicy wołowej serwowane na Gran Padano
15. Węgorz zapiekany z mussem kurkowym z jajkiem przepiórczym

**Cena: od 250,00 PLN lub 50 PLN/os.\***

\*ceny wyliczone są indywidualnie dla każdego kwotowo lub od osoby, sugerujemy wybór 3-5 różnych rodzajów zimnych przekąsek. Menu prosimy zamawiać najpóźniej 1-2 dni przed dedykowaną imprezą. Kierownik sali może poprosić o wpłatę zaliczki na poczet jedzenia.



### GREY SILVER PANIEŃSKI/KAWALERSKI

1. Eleganckie kanapki bankietowe z:
  - szynką, łososiem, salami, indykiem, serami, świeżymi warzywami,
  - paluszkami krabowymi, serem blue, serem Maskarpone,
  - ogórkiem, winogronami, avocado, Mozarellą, świeżą bazylią, oliwką
  - pieczonym schabem i żurawiną, kaparami
2. Wrapy podpiekane z suszonymi pomidorami i serem kozim
3. Ruloniki z szynki z mussem z kraba, ananasa, papryki, sosu koktajlowego
4. Koreczki z :  
(bakłażana grillowanego, sera Cheddar, rukoli, suszonych pomidorów, oliwki)

\*Łoża dla około 10 osób.  
 \*Wstęp dla 10 osób.  
 \*Pakiet Silver zimnych przekąsek  
 \*Butelka wina musującego Martini Asti. **Cena: 450,00 PLN. (45 PLN os.)**

### GREY GOLD PANIEŃSKI/KAWALERSKI

1. Grissini parmeńskie 10 porcji  
(włoskie paluchy zawijane szynką parmeńską)
2. Trójkącki z sera camembert z winogronami i orzechami włoskimi
3. Sałatka z pieczonym indykiem (50g) - wyporcjonowana  
(mix sałat, rucola, roszponka, pieczony indyk, suszone pomidory, mango, sos vinegrette)
4. Placuszki z ziemniaka marynowanego w miodzie (3 szt./porcja)
5. Połówki jajek faszerowane różnym nadzieniem (2połówki/porcja)

\*Łoża dla około 10 osób.  
 \*Wstęp dla 10 osób.  
 \*Pakiet Gold zimnych przekąsek  
 \*butelka wina musującego Martini Asti.  
 \*butelka Finlandia 0,7 i 2 l napoju. **Cena: 750,00 PLN. (75 PLN os.)**

### GREY PLATINIUM PANIEŃSKI/KAWALERSKI

1. Saszetka: szynka parmeńska z suszonymi pomidorami, kozim serem i oliwkami
2. Koktajl Posejdona Garniowany krewetką tygrysią (80g) – wyporcjonowany w pucharkach  
(krewetki zimowe, melon, ser kozii, sos koktajlowy,
3. Pomidor faszerowany serem kozim i pieprzem
4. Wykwintna patera z owocami (100g)  
(melon, winogrona, mango, sezonowo: arbuz, truskawki)

\*Łoża VIP dla około 10 osób.  
 \*Wstęp VIP dla 10 osób.  
 \*Pakiet Platinum zimnych przekąsek.  
 \*butelka szampa Moët & Chandon.  
 \*butelka Finlandia 0,7 i 2 l napoju. **Cena: 1100,00 PLN. (110 PLN os.)**

\*jeżeli grupa jest mniejsza lub większa, niż 10 osób odpowiednio należy odjąć lub dodać 20 PLN od osoby za wstęp.