

ZESTAWY PRZEKĄSKOWE NA KAŻDĄ OKAZJĘ - cennik

BASIC

5 RODZAJÓW Z LISTY PRZEKĄSEK

zestaw 60 przekąsek

idealna ilość gości 7 -10
idealny czas trwania wydarzenia 2-3 godziny

360 zł

PREMIUM

6 RODZAJÓW Z LISTY PRZEKĄSEK
+ 1 RODZAJ Z LISTY PRZEKĄSEK
PREMIUM

zestaw 100 przekąsek

(idealna ilość gości 11 - 16)

550 zł

DELUXE

7 RODZAJÓW Z LISTY PRZEKĄSEK
+ 2 RODZAJ Z LISTY PRZEKĄSEK
PREMIUM

zestaw 200 przekąsek

idealna ilość gości 17 - 30 osób

1020 zł

Instrukcja: Wybierasz rodzaj pakietu BASIC, PREMIUM, DELUXE, a następnie zgodnie z listą rodzaje przekąsek z listy w ilości zgodnej z danym zestawem

Obsługa i dostawa

Istnieje możliwość wynajęcia naszej obsługi na minimum 4 godziny (1 godzina wypakowanie, 2-3 godziny obsługa i uzupełnianie, 1 godzina sprzątnięcie) Cena: 200 zł; Dostawa 35 zł

Wynajem sprzętu

Istnieje możliwość aranżacji stołu, wynajęcia sprzętu, zastawy stołowej, tekstyliów, kwiatów itp.

Lista przekąsek do wyboru

ZIMNE

WEGETARIAŃSKIE

- Mini croissant z pomidorem, bazylią i parmezanem z oliwą truflową
- Mini croissant z duszonym szpinakiem i fetą
- Faszzerowane pieczarki z farszem z ciecierzycy z warzywami pod serem
- Mini tarta migdałowa z kozim serem, figami i chilli
- Mini sałatka jarzynowa w waflowym kubeczku
- Mini sałatka z buraczkiem, serem feta, orzechami włoskimi i pesto bazyliowym
- Roladka z grillowanej cukinii z farszem serowo-orzechowym
- Spring rollsy z warzywami i awokado sweet chilli

MIĘSNE

- Mini croissant z prosciutto z karmelizowanym ananasem i rukolą
- Mini tarta z kurczakiem curry i kolendrą i orzechami włoskimi
- Rolsy z tortilli z kurczakiem i warzywami
- Roladka drobiowa z boczkiem na grillowanej cukinii w tódeczce
- Szaszłyk a'la burger
- Bolonese w kruchej babeczce z bazylią i parmezanem
- Kanapeczka bankietowa pełnoziarnista z kremowym serkiem z chorizo i chrupiącą papryką
- Mufinki jajeczne z bekonem i tymiankiem
- Francuskie ślimaczki z pikantnym mięsem i warzywami
- Mini sandwiche z szynką i serem
- Chrupiący strips z sosem BBQ
- Meatballs z tzatzikami

RYBY I OWOCE MORZA

- Mini porcja łososia pieczonego z cytryną i koprem z warzywami
- Kanapeczka bankietowa z tatarem z wędzonego łososia z kaparami i ogórkiem kiszonym
- Babeczki kruche z kremem limonkowym z krewetką królewską i chilli
- Szaszłyk ze stekiem tuńczyka w sezamie z pomidorkiem
- Krem z tuńczyka ze słupkami warzyw
- Mini kanapeczki z wędzonym łososiem, serkiem, rukolą oraz korniszony, cebula
- Krążki kalmarów panierowane z cytrynowym aioli

Lista przekąsek do wyboru

premium - zimne

WEGETARIAŃSKIE

- Serowa pizza z camemberta
- Grillowany ser halloumi z pastą z suszonych pomidorów
- Mini croissant z serem lazur i winogronami z rukolą
- Mini tarta warzywna ze szparagami

MIĘSNE

- Mini burgery wołowe
- Mini tarta ze szpinakiem ricottą oraz pancettą
- Mini bakłażan faszerowany mięsem mielonym
- Melon zawinięty w prosciutto
- QUICHE LORRAINE z boczkiem, serem Gruyère i karczochami
- Mini fritatta z wędzonym kurczakiem, porem i kozim serem

RYBY I OWOCE MORZA

- Mini tatar z łososia wędzonego z korniszonami, oliwkami i papryką
- Szaszłyk krewetkowy z salsą mango
- Tymbalik z łososiem
- Faszerowane jajko z pastą z wędzonego łososia z kawiozem
- Wędzona kostka rybna
- Panierowane kalmary