

MENU

FINGERFOOD



Zamawiający:

Data:

Godzina:

Liczba osób:

**DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 5%
OD OSTATECZNEJ KWOTY RACHUNKU**

FINGERFOOD minimum 8 szt z rodzaju

- Croissant:
 - kurczak / rukola / konfitura z cebuli **10 zł/szt**
 - ser camembert / burak pieczony / rukola / sos musztardowo-miodowy **10 zł/szt**
 - łososz wędzony / koperek / serek śmietankowy **10 zł/szt**
- Burgerki - Maślana bułka / wołowina / pikle / dip **18 zł/szt**
- Tortilla/ kurczak / sałata **16 zł/ 4 szt**
Tortilla / łosoś / sałata **16 zł/4 szt**
- Tosty:
 - cheef tost: 3 kromki pieczywa tostowego / podwójny cheddar, podwójny kurczak / pieczarki z cebulką / boczek / sos bbq **27 zł/szt**
 - chicken tost 3 kromki pieczywa tostowego / kurczak / boczek / pomidoro / ogórek kiszony / sałata / jajko sadzone / majonez / sos własny **27 zł/szt**
- Mini Bajgiel:
 - kotlet wołowy / ser cheddar / majonez / rukola / pieczarki z cebulką / ogórek kiszony / papryka konserwowa / sos bbq **12 zł/szt**
 - ser w tempurze / majonez / rukola / awokado / pomidor / sos 1000 wysp **12 zł/szt**
 - szarpana wieprzowina / sałata / kukurydza / jalapeno / ogórek zielony / sos bbq **13 zł/szt**
- Wędliny włoskie / wędliny własnego wyrobu / sery / warzywa marynowane **100 zł/szt**
- mini bagietka:
 - pastrami / rukola / ogórek kiszony **8 zł/szt**
 - krewetka/ serek śmietankowy / kolendra / sos mango-chilli **9 zł/szt**

sałatki (serwowane na półmiskach)

- Brokuł / feta / jajko / migdały / sos czosnkowo-jogurtowy **28 zł**
- Gruszka / ser pleśniowy / orzechy / rukola / vinegret **26 zł**
- Makaron / tuńczyk / prażone ziarna / dressing cesar **34 zł**
- Cezar: sałata rzymska / kurczak / boczek / pomidorki koktajlowe / ser / sos **32 zł**

ATRAKCJE KULINARNE : (DODATKOWO PŁATNE)

od 29 zł/os

- Musztardowy schab z kości

od 35 zł/os

- Udziec wieprzowy z pieca od 30 os, dodatki + 100 zł
- Żebra pieczone w BBQ minimum 10 os.
- Porchetta rolowany boczek, mortadela, orzechy, wątróbka, oliwki, kapary, chrupiąca skórka), minimum 10 osób

od 45 zł/os

- Łosoś pieczony w całości
- Jesiotr* pieczony na grapefruitach
* ryba dostępna tylko przy wcześniejszym zamówieniu (ok 3 tyg przed uroczystością)
- Pokaz Carbonara: ser Grana Padano / makaron z guanciale

DODATKI 2 WYBORU

- ziemniaki pieczone
- ryż po tajlandzku
- pyzy ziemniaczane z mięsem
- pierogi z kapustą i grzybami
- kasza po staropolsku z grzybami leśnymi
- kapusta maślana z grzybami
- kapusta z grochem

STOŁY TEMATYCZNE

Każdy ze stołów tematycznych jest wyceniany przez nas dla Państwa indywidualnie - jego wielkość jest dostosowywana do ilości Gości lub Państwa życzenia.

- Stół wiejski
(swojskie kiełbasy, szynki i wędliny, sery żółte, pleśniowe - możliwość stworzenia tortu z serów, smalec, chleb swojski)
- Stół owocowy
- Słodki stół
- Fontanna czekoladowa duża
- Owoce do fontanny czekoladowej

MENU ALKOHOLI, NAPOI

WÓDKA | 0,5l

Ostoya | 90 zł

Baczewski | 80zł

Stumbras Classic | 90 zł

Finlandia | 80 zł

Bohema | 80zł

Belvedere 0,7 | 160zł

Ciroc 0,7 | 150zł

WHISKY | 0,7 l

Jack Daniel's | 120 zł

Tullamore (Irlandia) | 120 zł

Ballantine's (Szkocja) | 100 zł

Chivas Regal 12YO (Szkocja) | 200 zł

Glenfiddich 18 0,5 | 300zł

Johnnie Walker Blonde 0,7 | 250zł

Johnnie Walker Blue Label 0,7 | 850zł

Macallan 12YO 0,7 | 450zł

Sexton 0,7 | 180zł

W naszej ofercie posiadamy też inne alkohole oraz jesteśmy w stanie na życzenie klienta wprowadzić inny alkohol z indywidualną wyceną

CENNIK SOKÓW I NAPOI

napoje / soki płatne wg zużycia

Pepsi / 7up / Fanta 0,85 l - 10 zł/szt

Sok pomarańczowy / jabłkowy 1l - 8 zł/szt

Owoce 1 punkt w stole - od 100 zł

Suchy lód - od 100 zł

W CENIE

bufet z kawą i herbatą

woda z cytryną i miętą

COCKTAILS

Stwórzmy razem kartę drinków alkoholowych i bezalkoholowych. Do Państwa dyspozycji jest nasz bar oraz doświadczeni barmani. Koszt barmana to 1000 zł (10 h max do 2:00) plus koszty drinków wg poniższego cennika.

APEROL SPRITZ / 0% 28 PLN

aperol / woda gazowana / prosecco

GIN BASIL KIWI SMASH 28 PLN

gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / bazylia

HUGO / 0% 28 PLN

syrop z kwiatów czarnego bzu /
limonka / prosecco / mięta / woda gazowana

MOJITO / 0% 28 PLN

jasny rum / limonka / mięta / woda gazowana

MARTINI FIERO 25 PLN

martini fiero/tonik/aperol/woda gazowana

MARTINI BIANCO 25 PLN

martini bianco/tonik/sok z limonki / woda gazowana

PORNSTAR MARTINI / 0% 31 PLN

wódka czysta / syrop waniliowy / puree marakuja /
cytryna / prosecco

NEGRONI 28 PLN

gin / martini fiero / Campari / prosecco

MAI THAI 30

PLN
rum biały / rum ciemny / likier Curacao Orange / likier
migdałowy / sok z limonki

RASPBERRY MARGARITA 26 PLN

stequilla silver / cointreau / sok z limonki / maliny

