

## Finger food menu

### Przekąski zimne (bufet, wymaga użycia sztućców)

- Krewetki „Grenlandzkie” z Gazpacho
- Mus z aromatyzowanej szynki z dresingiem dyniowo – kolendrowym
- Mus z aromatyzowanym pasztetem i żurawiną
- Tajska sałatka ze smażoną wołowiną
- Parowane słupki warzyw otulone plastrem pieczonego rostbefu ubrane śliwkowym dżemem
- Łódeczki z cykorii faszerowane dżemem z truskawek pod twarożkiem z sera fety
- Bukiet sałat w kieliszku z kawałkami sera lazur w sosie malinowym
- Orientalna sałatka curry z ryżu i pieczonego z liśćmi limonki kurczaka podana z różyczką z brokuły
- Ceviche z białej ryby marynowane w soku z limonki i Jalapeno podane w kieliszkach ubrane listkami natki pietruszki
- Liść sałaty rzymskiej ubrany musem z pieczonych krewetek i kraba, pod lekko pikantnym twarożkiem z kiwi
- Smażone krążki kalmarów w cieście z sosem tatarskim
- Marynowane pikantnym Pesto pietruszkowo-ziołowym zapiekane małże i krewetki
- Mini Carpaccio wołowe z kaparami i parmezanem
- Hiszpańska frittata z karczochów, oliwek i kaparów lekko pikantna z listkami świeżej kolendry

### Przekąski zimne (roznoszone, nie wymaga użycia sztućców)

- Tatar z łososia z kwaśną śmietanką na pumperniklu
- Karczochy nadziewane kozim serem z sosem pomidorowym
- Cannelloni z szynki „parmeńskiej” z gruszką i serkiem ricotta z sosem brzoskwiniowym
- Tortilla z kurczakiem i migdałami w sosie curry
- Tortilla z owocami morza w sosie „Tysiąca wysp”
- Tortilla z tuńczykiem i warzywami w sosie „Cezarskim”
- Nadziewane ziołowym serkiem pomidorki sherry
- Mus z aromatyzowanej szynki z dresingiem dyniowo – kolendrowym w vol ou vant-cie
- Mus z aromatyzowanym pasztetem i żurawiną w tartoletce
- Naleśnik faszerowany tatarem z grillowanych warzyw i ziołowym twarożkiem
- Tradycyjna bruschetta z pomidorami, bazylią i płatkami parmezanu na grzance
- Szaszłyki z pomidorków cherry i sera Mozzarella otulonego bazyliowym Pesto
- Spring rolls faszerowane mięsem kurczaka i kraba
- Kisz z konfiturą z czerwonej cebuli i koziego sera
- Tradycyjny tatar z wołowiny podany na grzance ubrany marynowaną pieczarką
- Vol ou vant faszerowany musem z wędzonego indyka ,ubrany jajkiem przepiórczym i żurawiną
- Marynowane w ziołach karczoch nadziewane musem z krewetek lekko opiekane
- Tatar z tuńczyka podany na plasterku ogórka z cytrynową pianką
- Miodowy melon zawinięty w szynkę Parmeńską z sosem żurawinowym
- Mini Quiche kawałkami kraba i suszonymi pomidorami podany z kawałkiem limonki
- Mini ptysie z szynką ,porem i duszoną w porto świeżą figą
- Satay z pieczonych boczników marynowanych w czosnku i szynki prosciutto
- Mini figa karmelizowana w pomarańczowym syropie na wasabi mascarpone w szynce Prosciutto z truskawką
- Zapiekana cukinia faszerowana musem z wędzonej makreli ubrana perełkami kawioru i listkami koperku
- Mini szaszłyki z chorizo i krewetek podane w kieliszku z salsą z pomidorów i kolendry
- Krakery z kozim serem i jabłkiem zapiekane pod trzciniowym cukrem
- Roladki ze schabu po „Warszawsku”

### Przekąski gorące (bufet, wymaga użycia sztuców)

- Kotleciki ze schabu w formie mini panierowane wiórkami kokosowymi podane z sosem miętowym
- Włoskie klopsiki wołowe faszerowane oliwkami i suszonymi pomidorami w kremowym sosie bazyliowym
- Lekko pikantne skrzydełka z kurczaka w sosie sojowo-imbrowym
- Pieczone żeberka w miodzie i czosnku podane na sosie z musztardy i gorczycy
- Plastry ziemniaków zapiekane serem i ziołami
- Kwiaty brokuł w sosie cytrynowym
- Mini roladki z soli i wędzonego łososia w sosie porowym z dodatkiem imbiru
- Grillowanie przegrzebki podane na pieczonej cukinii pod sosem ostrygowym poruszone ziarnami sezamu
- Mini piramidki grillowanych warzyw przekładane serem Mozzarella
- Mini racuszki rybne pod gremolatą limonowo-kolendrową z concase pomidorowym

### Przekąski gorące (roznoszone, nie wymaga użycia sztuców)

- Podana na cieście grillowana makrela z pomidorkami
- Kurczak „Tandori” w sezamie pod kremowym sosem curry
- Orientalne sajgonki na sojowej kapuście pekińskiej
- Dzwonki kurczaka marynowane w BBQ
- Główki pieczarek nadziewane ratatuie warzywnym
- Warzywa marynowane na sposób orientalny owinięte w papier ryżowy
- Ostre kielbaski otulone ciastem francuskim
- Lekko czosnkowa fasolka szparagowa otulona plastrem bekonu
- Ser camembert panierowany w orzechach włoskich
- Vol ouv vant faszerowane musem grzybowym, zapiekane parmezanem
- Mini szaszłyczki z krewetką i ananasek skąpane w sosie z imbiru i mięty
- Pieczona polędwiczka zawinięta w podsuszana szynkę podana z owoców sezonowych i chili
- Satay krewetkowy na trawie cytrynowej w otoczce redukcji z pomarańczy i soi
- Pulpeciki wieprzowe zawinięte w boczku w sosie żurawinowym
- Krewetki w cieście z sosem słodko – kwaśnym

### Przekąski słodkie (bufet, wymaga użycia sztuców)

- Panna Cotta waniliowa z sosem truskawkowym
- Panna Cotta czekoladowa z sosem waniliowym
- Panna Cotta owocowa z sosem czekoladowym
- Krem Brulee imbirowy
- Krem Brulee waniliowy
- Banan toffi z bitą śmietaną
- Kokosowa tapioka z malinami
- Tiramisu truskawkowe
- Mus pistacjowy z leśnymi owocami
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Mini torcik brzoskwiniowy
- Mus z białej czekolady z owocami cytrusowymi

### Przekąski słodkie (roznoszone, nie wymaga użycia sztuców)

- Mini ptysie z bitą śmietaną
- Mini eklerki z kremem kakaowym
- Tarto letki z owocami
- Domowe Raffaello
- Bakalie w czekoladzie
- Mini muffin sezamowy
- Mini muffin makowy
- Tiramisu z biszkoptem kawowym
- Brownie orzechowe

- Brownie z musem z białej czekolady
- Mus czekoladowy z wiśnią
- Koszyczki won-ton z jagodami i musem pistacjowym
- Truskawki w czekoladzie
- Mini piernik z marmoladą i bitą śmietaną
- Serniczek z kruszonką czekoladową
- Duet musów owocowych
- Mus malinowy z gruszką
- Mini tarto letki kajmakiem i orzechami
- Kulki czekoladowe w sezamie
- Kulki czekoladowe w kokosie
- Mix pralin a'la Moonsfera
- Mini szaszłyki owocowe
- Lasagne czekoladowa z mandarynką
- Mini springrolls z ananasem i bazylią
- Mus cynamonowy z prażonym jabłkiem
- Mini WZ-тка