



PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO, DO KTÓRYCH NALEŻY DOLICZYĆ PODATEK VAT W WYSOKOŚCI 23%

FINGER FOOD

STANDARD	Mus z perliczki w glazurze z białego wina, chips szpinakowy x10 Terrina z królika z musem chrzanowym i karotką x10 Pate z dzika z musztardą francuską i owocem pitahaya x10 Hummus sezamowy w słonym karmelu, miętowy tiul x10 Ser kozi z owocem granatu na szpinakowym biszkopcie x10	50 szt. - 169 EUR netto
WEGE	Tatar z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej na pumpierniku Truffle serowe w żurawinie i orzechach x10 Roladki z żółtej cukinii z fromage blanc aromatyzowane truflami i kwiatami jadalnymi x10 Gorgonzola z pistacją podana na krokerie z figą i winogronem x10 Kozie ser z owocem granatu na szpinakowym biszkopcie x10	50 szt. - 169 EUR netto
WEGAN	Torcik z pieczonych buraków i tofu Wegańskie przegrzebki na musie z rukoli i pestek dyni x10 Placuszek z ciecierzycy z galaretką paprykową i świeżą bazylią x10 Hummus sezamowy w słonym karmelu z miętowym tiulem x10 Ziołowy serek z pestek słonecznika w glazurze buraczanej na pełnoziarnistym spodzie x10	50 szt. - 169 EUR netto

DEKORACYJNE MINI KANAPKI

BAGIETKA STANDARD	Kanapki dekoracyjne na bagietce: Z szynką dojrzewającą, melonem, rucolą x6 Z pieczonym schabem, miechunką, żurawiną x6 Z wędzonym łososiem, serkiem koperkowym, kaparem x6 Z serem ementaler, pomidorkiem, marynowanym ogórkiem x6	24 szt. - 59 EUR netto/patera
BAGIETKA VEGE	Kanapki dekoracyjne na bagietce: Z mozzarellą, malinowym pomidorem, pesto x6 Z fromage blanc, sezamem, kiełkami x6 Z hummusem z ciecioriki, marynowaną cebulką, oliwkami (vegan) x6 Z grillowaną cukinią, świeżą figą, ananasem (vegan) x6	24 szt. - 59 EUR netto/patera
KAJZERKA STANDARD	Kanapeczki dekoracyjne na mini kajzerce: Z szynką wędzoną, pomidorem malinowym, ogórkiem x8 Z polędwicą sous-vide, konfiturą z cebuli, marynowaną rzodkiewką x8 Z wędzonym łososiem, serkiem koperkowym, kaparem x8	24 szt. - 65 EUR netto/patera
KAJZERKA VEGE	Kanapeczki dekoracyjne na mini kajzerce: Z serem dojrzewającym, winogronem, orzechami x8 Z fromage blanc, rzodkiewką, kiełkami x8 Z hummusem z ciecioriki, marynowaną cebulką, oliwkami x8	24 szt. - 65 EUR netto/patera

FINGER FOOD - STACJE

STACJA TATARY Niezbędny sprzęt, aranżacja	Tatar z selekcyjonowanej wołowiny z anchois, owocami kaparowca, marynowanym zielonym pieprzem, marynowanymi leśnymi grzybami, cebulą, kwaszonym ogórkiem, emulcją szafranową z czerwonym pieprzem, emulcją limonowo-pietruszkową, z sosem rybnym Tatar z małosa z koprem ogrodowym, kolendrą, szalotkami, musztardą dijon, morską solą, gorczyczą i młotkowanym pieprzem Tatar z łosiosia norweskiego z szalotkami i zielonym ogórkiem, przyprawiany czarnym pieprzem i musztardą gorczycową, emulcją kolendrową oraz emulcją cytrynowo-pieprzową z imbirem	100 gr/porcja, 30 porcji - 169 EUR netto
STACJA PLACKI ZIEMNIACZANE Niezbędny sprzęt, aranżacja	Placki ziemniaczane z: Duszonym gulaszem z grzybów, kwaśną śmietaną, pastą twarogową z ziołami i pieczonym czosnkiem	100 gr/porcja, 30 porcji - 239 EUR netto
STACJA TRADYCYJNA ŚLĄSKA Niezbędny sprzęt, aranżacja	Kluski śląskie z mięsem gotowane w rosole serwowane z rumianymi skwarkami Tradycyjna Śląska kapusta z boczkiem i kminkiem	100 gr/porcja, 30 porcji - 269 EUR netto
STACJA GRZYBY Niezbędny sprzęt, aranżacja	Kurki smażone na masle z czosnkiem i szalotkami podawane z duszonym pęczakiem Prawdziwki po polsku duszone w wiejskiej śmietanie z natką i rumianą cebulką Boczniki smażone z czosnkiem i tymiankiem cytrynowym w winnym sosie	100 gr/porcja, 30 porcji - 259 EUR netto
STACJA PIEROGI Niezbędny sprzęt, aranżacja	Pierogi z serem i ziemniakami podawane z chrupiącą cebulką Pierogi z mięsem i prażoną cebulką podawane na bambusowej fódeczce Podlaskie pierogi z kwaszoną kapustą aromatyzowane olejem rydzowym podane z rumianą karmelizowaną cebulką Pierogi z gęsinią i jabłkami smażone na oleju rzepakowym serwowane z szafranową gruszką Kaszubskie pierogi z farszem z ryb bałtyckich i kopru ogrodowego podane z pikantną konfiturą z ananasa	100 gr/porcja, 50 porcji - 169 EUR netto
STACJA STÓŁ POLSKIE SMAKI Niezbędny sprzęt, aranżacja	Grzybki marynowane Ogórki kiszzone i małosolne Smalec ze skwarkami i chlebem razowym Śliwka wędzona otulona boczkiem na szpapkach Polędwiczka macerowana w piwie z jałowcem, na konfiturze z czerwonej cebuli Pierś kaczki wędzona w dymie olchowym z pikantną gruszką i konfiturą z żurawiny Grillowany oscypek z konfiturą z czerwonej cebuli i owoców borówki	100 gr/porcja, 50 porcji - 199 EUR netto

DESERY

Sałatka owocowa (vegan)		10 szt - 39 EUR netto
Tiramisu		10 szt - 39 EUR netto
Panna cotta z musem malinowym		10 szt - 39 EUR netto
Mus czekoladowy z wiśniami		10 szt - 39 EUR netto
Kokosowa Panna Cotta z musem mango vegan		10 szt - 39 EUR netto
 pudding czekoladowy z tapioki		10 szt - 39 EUR netto
Mus z owoców tropikalnych		10 szt - 39 EUR netto
MONODESERY - ZESTAW 1	Petit choux z kremem waniliowym i konfiturą malinową Mono passion fruit z glassage mango Mono deser z wanilią z Madagaskaru w białym zamszu Mus truskawkowy z chili	40 szt - 149 EUR netto
MONODESERY - ZESTAW 2	Cremeux z czekolady deserowej z rumem Red velvet mus Mus czekoladowy z likierem Bayley's Mus limonkowy z mięętą	40 szt - 149 EUR netto

CROISSANTY I CIASTKA

Croissant z nadzieniem czekoladowo-orzechowym		16 szt - 45 EUR netto/patera
Croissant z konfiturą		16 szt - 45 EUR netto/patera
Croissant z nadzieniem migdałowym		16 szt - 45 EUR netto/patera
Kruche ciastka z ziarnami		24 szt - 39 EUR netto/patera

NAPOJE

PAKIET WODA GAZOWANA	Woda gazowana w szklanych butelkach	24 szt - 59 EUR netto
PAKIET WODA NIEGAZOWANA	Woda niegazowana w szklanych butelkach	24 szt - 59 EUR netto
PAKIET NAPOJE	Woda gazowana i niegazowana szklanych butelkach x15 Sok Bracia Sadownicy jesienny wymiar smaku - grzane jabłko z przyprawami korzennymi: cynamon, goździki, mandarynka, rozmaryn x15 Lemoniada cytrynowa z mięętą x15 Lemoniada brzoskwiniowa z melisa x15	60 szt - 199 EUR netto
PAKIET KAWA	Ekspres do kawy Kawa ziarnista 100% Arabica 100 porcji Dodatki: cukier biały i brązowy, stevia, mleko 3,2%, mleko bez laktozy, napój roślinny	569 EUR netto
PAKIET HERBATA	Warnik na wrzątek Herbata Dilmah/ziolowa, owocowa, czarna, earl gray/100 porcji Dodatki: cukier biały i brązowy, stevia, Cytryna, pomarańcza, miód, imbir, goździki	499 EUR netto
PAKIET NAPOJE GORĄCE	PAKIET KAWA - 50 porcji + PAKIET HERBATA - 50 porcji	569 EUR netto
PAKIET WINO	Wino białe/czerwone: Lascar Classic Chardonnay Chile 0,75 - 3 butelki Lascar Classic Carmenere Chile 0,75 - 3 butelki	6 butelek - 119 EUR netto
PAKIET PROSECCO	Prosecco Reguta 0,75 - 6 butelek	6 butelek - 129 EUR netto
PAKIET WÓDKA	Wódka żubrówka 0,75 - 3 butelki	3 butelki - 139 EUR netto
PAKIET WHISKY	Whisky Jack Daniels 0,75 - 3 butelki	3 butelki - 200 EUR netto
PAKIET ALKOHOL	Prosecco Reguta 0,75 - 2 butelki Lascar Classic Chardonnay Chile 0,75 - 2 butelki Lascar Classic Carmenere Chile 0,75 - 2 butelki Wódka Żubrówka 0,75 - 2 butelki Whisky Jack Daniels 0,75 - 2 butelki	10 butelek - 339 EUR netto
PAKIET PIWO	Piwo regionalne w bowli z lodem	24 butelek - 119 EUR netto
PAKIET PIWO Z NALEWAKA	Roll bar Piwo Żywiec 30 l Obsługa baru	30l - 319 EUR netto
PAKIET CYDR	Cydr w bowli z lodem	24 butelki - 115 EUR netto
PAKIET CYDR Z NALEWAKA	Roll bar Cydr 30 l Obsługa baru	30l - 289 EUR netto

Podstawowe wyposażenie niezbędne do serwowania posiłków i napojów jest wliczone w cenę.



THE PRICES QUOTED ARE NET PRICES, TO WHICH VAT OF 23% MUST BE ADDED

FINGER FOOD

STANDARD	Guinea fowl mousse in white wine glaze, spinach chip x10 Rabbit terrine with horseradish mousse and carrot x10 Wild boar pate with French mustard and pitahaya fruit x10 Sesame hummus in salty caramel, mint tulle x10 Goat cheese with pomegranate on spinach sponge cake x10	50 pcs - 169 EUR net
WEGE	Tartar from sun-dried tomatoes and millet porridge on pumpernickel x10 Cheese truffle covered in cranberries and nuts x10 Yellow zucchini rolls with fromage blanc flavored with truffles and edible flowers x10 Gorgonzola with pistachios served on a cracker with fig and grape x10 Goat cheese with pomegranate on spinach sponge cake x10	50 pcs - 169 EUR net
WEGAN	Roasted beetroot and tofu cake x10 Vegan scallops on arugula and pumpkin seed mousse x10 Chickpea pancake with pepper jelly and fresh basil x10 Sesame hummus in salty caramel with mint tulle x10 Herbal sunflower seed cheese in beet glaze on a whole-grain bottom x10	50 pcs - 169 EUR net

DECORATIVE MINI SANDWICHES

STANDARD BAGUETTE	Decorative sandwiches on a baguette: With ripening ham, melon, arugula x6 With roasted pork loin, bellows, cranberries x6 With smoked salmon, dill cheese, caper x6 With Emmental cheese, tomato, pickled cucumber x6	24 pcs - 59 EUR / plate
VEGE BAGUETTE	Decorative sandwiches on a baguette: With mozzarella, raspberry tomato, pesto x6 With cottage cheese, sesame, sprouts x6 With chickpea hummus, pickled onion, olives (vegan) x6 With grilled zucchini, fresh fig, pineapple (vegan) x6	24 pcs - 59 EUR / plate
STANDARD KAISER ROLL	Decorative sandwiches on a mini kaiser rolls: With smoked ham, raspberry tomato, cucumber x8 With sous-vide tenderloin, onion jam, pickled radish x8 With smoked salmon, dill cheese, caper x8	24 pcs - 65 EUR / plate
VEGE KAISER ROLL	Decorative sandwiches on a mini kaiser rolls: With ripening cheese, grapes, nuts x8 With cottage cheese, radish, sprouts x8 With chickpea hummus, pickled onions, olives x8	24 pcs - 65 EUR / plate

FINGER FOOD - STATIONS

TATARY STATION Necessary equipment, arrangement	Selected beef tartare with anchovies, caper fruit, pickled green pepper, pickled forest mushrooms, onion, pickled cucumber, saffron emulsion with red pepper, lime-parsley emulsion, with fish sauce Matias tartare with fennel, coriander, shallots, dijon mustard, sea salt, mustard and hammered pepper Norwegian salmon tartare with shallots and green cucumber, seasoned with black pepper and mustard, coriander emulsion and lemon-pepper emulsion with ginger	100 gr / portion, 30 portions of mixed positions - 169 EUR net
STATION POTATO PANCAKES Necessary equipment, arrangement	Potato pancakes with: Stewed mushroom stew, sour cream, cottage cheese paste with herbs and roasted garlic	100 gr / portion, 30 portions of mixed positions - 239 EUR net
TRADITIONAL SILESIA STATION Necessary equipment, arrangement	Silesian dumplings with meat cooked in broth served with ruddy greaves Traditional Silesian cabbage with bacon and cumin	100 gr / portion, 30 portions of mixed positions - 269 EUR net
MUSHROOMS STATION Necessary equipment, arrangement	Chanterelles fried in butter with garlic and shallots served with stewed pearl barley Porcini in the Polish style stewed in country cream with parsley and blushed onions Oyster mushrooms fried with garlic and lemon thyme in wine sauce	100 gr / portion, 30 portions of mixed positions - 259 EUR net
DUMPLINGS STATION Necessary equipment, arrangement	Dumplings with meat and roasted onion served on a bamboo boat Dumplings with cheese and potatoes served with crispy onion Goose and apple dumplings fried in rapeseed oil served with saffron pear Podlasie dumplings with sauerkraut flavored with rydzowa oil served with ruddy caramelized onion Kashubian dumplings stuffed with Baltic fish and fennel served with spicy pineapple jam	100 gr / portion, 50 portions of mixed positions - 169 EUR net
POLISH TASTES STATION Necessary equipment, arrangement	Pickled mushrooms Pickled and low-salt cucumbers Lard with greaves and wholemeal bread Smoked plum wrapped in bacon on spades Tenderloin macerated in juniper beer, on red onion jam Duck breast smoked in alder smoke with spicy pear and cranberry jam Grilled oscypek with red onion jam and blueberry fruit	100 gr / portion, 50 portions of mixed positions - 199 EUR net

DESSERTS

Fruit salad (vegan)		10 pcs - 39 EUR net
Tropical fruit mousse		10 pcs - 39 EUR net
Tapioca chocolate pudding		10 pcs - 39 EUR net
Tiramisu		10 pcs - 39 EUR net
Panna cotta with raspberry mousse		10 pcs - 39 EUR net
Chocolate mousse with cherries		10 pcs - 39 EUR net
Coconut Panna Cotta with mango vegan mousse		10 pcs - 39 EUR net
MONODESSERTS - SET 1	Petit choux with vanilla cream and raspberry jam Mono passion fruit z glassage mango Mono dessert with Madagascar vanilla in white suede Strawberry mousse with chilli	40 pcs - 149 EUR net
MONODESSERTS - SET 2	Cremeux with dark chocolate with rum Red velvet mus Chocolate mousse with Bayley's liqueur Lime mousse with mint	40 pcs - 149 EUR net

CROISSANTS AND COOKIES

Croissant with chocolate and nut filling		16 pcs - 45 EUR net / plate
Croissant with confiture		16 pcs - 45 EUR net / plate
Croissant with almond filling		16 pcs - 45 EUR net / plate
Crispy cookies with grains		24 pcs - 39 EUR net

BEVERAGES

STILL WATER	Still water in glass bottles	24 pcs - 59 EUR net
SPARKLING WATER	Sparkling and water in glass bottles	24 pcs - 59 EUR net
SOFT DRINKS PACKAGE	Sparkling and still water in glass bottles x15 Juice Bracia Orcowniky autumn dimension of taste - mulled apple with spices: cinnamon, cloves, mandarin, rosemary x15 Lemon lemonade with mint x15 Peach lemonade with lemon balm x15	60 pcs - 199 EUR net
COFFEE PACKAGE	Coffee machine Coffee beans 100% Arabica - 100 servings Additives: white and brown sugar, stevia, milk 3.2%, lactose-free milk, vegetable drink	569 EUR net
TEA PACKAGE	Boiling water cooker Dilmah tea / herbal, fruit black, earl gray / 100 servings Additives: white and brown sugar, stevia, Lemon, orange, honey, ginger, cloves	499 EUR net
HOT DRINKS PACKAGE	COFFEE PACKAGE - 50 servings & TEA PACKAGE - 50 servings	569 EUR net
WINE PACKAGE	White/red wine: Lascar Classic Chardonnay Chile 0,75 - 3 bottles Lascar Classic Carmenere Chile 0,75 - 3 bottles	6 bottles - 119 EUR net
PROSECCO PACKAGE	Prosecco Reguta 0,75	6 bottles - 129 EUR net
VODKA PACKAGE	Żubrówka vodka 0,75 - 3 bottles	3 bottles - 139 EUR net
WHISKY PACKAGE	Whisky Jack Daniels 0,75 - 3 bottles	3 bottles - 200 EUR net
ALCOHOL PACKAGE	Prosecco Reguta 0,75 - 2 bottles Lascar Classic Chardonnay Chile 0,75 - 2 bottles Lascar Classic Carmenere Chile 0,75 - 2 bottles Whisky Jack Daniels 0,75 - 2 bottles Żubrówka vodka 0,75 - 2 bottles	10 bottles - 339 EUR net
BEER PACKAGE	Regional beer in bowl with ice	24 bottles - 119 EUR net
BEER PACKAGE FROM THE POURER	30 liters - 1100,00 net Roll bar Żywiec beer 30 l Bar service	30l - 319 EUR net
CIDER PACKAGE	Cider in bowl with ice	24 bottles - 115 EUR net
PACKET OF CIDER FROM THE POURER	Roll bar Cydr 30 l Bar service	30l - 289 EUR net

The basic equipment necessary for serving food and beverages is included.