

FINGER FOOD

15 PLN NETTO (VAT 8%) / SZT
NET (VAT 8%) PER ITEM

PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN APPETIZERS

FLACZKI Z BOCZNIAKA: CHRUPIĄCE BOCZNIAKI PODAWANE Z SOSEM POMIDOROWYM Z KARDAMONEM I IMBIREM

OYSTER MUSHROOM STRIPS: CRISPY OYSTER MUSHROOMS SERVED WITH AN TOMATO SAUCE INFUSED WITH CARDAMOM AND GINGER

GRZANKA Z TAPENADE: CHRUPIĄCE PIECZYWO Z PASTĄ Z CZARNYCH OLIVEK ORAZ CONCASSÉ Z POMIDORÓW Z BAZYLIĄ I CZOSNKIEM

TAPENADE CROSTINI: CRISPY BREAD WITH BLACK OLIVE PASTE AND TOMATO CONCASSÉ WITH BASIL AND GARLIC

SANDWICH Z BAKŁAŻANEM: BAKŁAŻAN W CHRUPIĄCEJ TEMPURZE I CIEŚCIE KATAIFI

EGGPLANT SANDWICH: EGGPLANT IN CRISPY TEMPURA AND KATAIFI PASTRY

PRZEKĄSKI MIĘSNE / MEAT APPETIZERS

KANAPECZKA Z TATAREM: KLASYCZNY TATAR WOŁOWY NA RAZOWYM PIECZYWIE

BEEF TARTARE CANAPÉ: CLASSIC BEEF TARTARE ON WHOLEMEAL BREAD

SĘKACZ Z ŻEBREM WOŁOWYM: RAZOWA KANAPECZKA Z ŻEBREM WOŁOWYM CONFIT I CHRZANEM ŚMIETANOWYM

BEEF RIB CANAPÉ: WHOLEMEAL CANAPÉ WITH CONFIT BEEF RIB AND HORSE-RADISH CREAM

SAKIEWKA Z FILO: CIASTO FILO Z FIGĄ W CZERWONYM WINIE, SPECKIEM I RICOTTĄ

PHYLLO POUCH: PHYLLO PASTRY FILLED WITH RED WINE BRAISED FIG, SPECK, AND RICOTTA

KANAPECZKA Z KACZKĄ: RAZOWE PIECZYWO Z RILLETES Z KACZKI I MARYNOWANYM JABŁKIEM GRANNY SMITH

DUCK CANAPÉ: WHOLEMEAL BREAD WITH DUCK RILLETES AND MARINATED GRANNY SMITH APPLE

MINI BUŁECZKA: BUŁECZKA Z CHRUPIĄCYM BEKONEM, SOSEM TATARSKIM I OGÓRKIEM SŁODKO-KWAŚNYM

MINI BUN: MINI BUN WITH CRISPY BACON, TARTAR SAUCE, AND SWEET AND SOUR PICKLE

PRZEKĄSKI RYBNE / FISH APPETIZERS

KANAPECZKA Z TUŃCZYKIEM: RAZOWE PIECZYWO Z PASTĄ Z TUŃCZYKA, CZARNUSZKĄ I MAJONEZEM Z KONFITOWANEGO CZOSNKU

TUNA CANAPÉ: WHOLEMEAL BREAD WITH TUNA PASTE, BLACK CUMIN, AND CONFIT GARLIC MAYONNAISE

TOST Z ŁOSOSIEM: PSZENNY TOST Z PIECZONYM ŁOSOSIEM, GUACAMOLE I ŻELKĄ Z MLEKA KOKOSOWEGO

SALMON TOAST: WHEAT TOAST WITH BAKED SALMON, GUACAMOLE, AND COCONUT MILK JELLY

TOST Z PSTRĄGIEM: PSZENNY TOST Z SERKIEM SZCZYPIORKOWYM I PIECZONYM PSTRĄGIEM

TROUT TOAST: WHEAT TOAST WITH CHIVE CREAM CHEESE AND BAKED TROUT

PRZEKĄSKI Z OWOCAMI MORZA / SEAFOOD APPETIZERS (*VAT 23%)

SZOT Z KREWETKĄ: KREWETKA EBI PODAWANA Z MELONEM I TEQUILĄ*

SHRIMP SHOT: EBI SHRIMP SERVED WITH MELON AND TEQUILA*

POPCORN Z KREWETEK: CHRUPIĄCE KREWETKI NA KRUCHEJ SAŁACIE Z SOSEM SŁODKO-KWAŚNYM*

POPCORN SHRIMP: CRISPY SHRIMP ON CRUNCHY LETTUCE SERVED WITH SWEET AND SOUR SAUCE*

MINI DESERY / MINI DESSERTS

MINI BEZA: LEKKA, CHRUPIĄCA BEZA, IDEALNA NA JEDEN KĘS

MINI MERINGUE: LIGHT, CRISPY MERINGUE, PERFECT FOR ONE BITE

MINI SERNIK: KLASYCZNY, KREMOWY SERNIK W WERSJI KOKTAJLOWEJ

MINI CHEESECAKE: CLASSIC, CREAMY MINI CHEESECAKE IN A COCKTAIL STYLE

MINI BROWNIE: INTENSYWNIE CZEKOLADOWE W MAŁEJ WERSJI

MINI BROWNIE: RICH CHOC-FUDGE, CAKE IN A MINI VERSION

WARUNKI REZERWACJI / TERMS & CONDITIONS

OFERTA OBEJMUJE WYJĄTKOWE ZIMNE PRZEKĄSKI W NIEWIELKIEJ FORMIE, STWORZONE SPECJALNIE Z MYŚLĄ O JEDNYM KĘSIE. NASZE FINGERFOODS TO PEŁNIA SMAKU ZAMKNIĘTA W MINIATUROWEJ, ELEGANCKIEJ POSTACI.

PRZYJĘCIE MA CHARAKTER KOKTAJLOWY I ODBYWA SIĘ W SWOBODNEJ ATMOSFERZE, BEZ WYZNACZONYCH MIEJSC SIEDZĄCYCH, CO SPRZYJA INTEGRACJI I ROZMOWOM.

BAZUJĄC NA WIELOLETNIM DOŚWIADCZENIU NASZEGO SZEFA KUCHNI, KOMONUJEMY OFERTĘ DLA GRUP POWYŻEJ 20 OSÓB, PRZY MINIMALNYM ZAMÓWIENIU WYNOŚĄCYM 5 SZTUK NA OSOBĘ. TAKA ILOŚĆ GWARANTUJE PEŁNĄ SATYSFAKCJĘ KULINARNĄ PAŃSTWA GOŚCI.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO SKOMPONOWANIA WŁASNEGO, IDEALNEGO MENU POPRZECZ WYBÓR INTERESUJĄCYCH PAŃSTWA POZYCJI Z LISTY.

DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY PORCJI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIEJSZENIE ZAPOTRZEBOWANIA PO TYM TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

OUR OFFER INCLUDES EXCEPTIONAL COLD APPETIZERS IN A BITE-SIZED FORMAT, SPECIALLY DESIGNED TO BE ENJOYED IN A SINGLE BITE. OUR FINGER FOODS DELIVER A FULL RANGE OF FLAVORS PRESENTED IN A MINIATURE, ELEGANT FORM.

THE EVENT IS ORGANIZED AS A COCKTAIL-STYLE RECEPTION IN A RELAXED ATMOSPHERE, WITHOUT ASSIGNED SEATING, ENCOURAGING SOCIAL INTERACTION AND CONVERSATION AMONG GUESTS.

DRAWING ON THE EXTENSIVE EXPERIENCE OF OUR HEAD CHEF, WE PREPARE CUSTOMIZED MENUS FOR GROUPS OF MORE THAN 20 GUESTS, WITH A MINIMUM ORDER OF 5 PIECES PER PERSON. THIS QUANTITY ENSURES COMPLETE CULINARY SATISFACTION FOR YOUR GUESTS.

WE WARMLY INVITE YOU TO CREATE YOUR OWN PERFECT MENU BY SELECTING YOUR PREFERRED ITEMS FROM THE LIST.

A SERVICE CHARGE OF 10% OF THE GROSS INVOICE AMOUNT WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.

THE FINAL INVOICE WILL BE CALCULATED BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF FINGER FOODS 7 DAYS PRIOR TO THE EVENT. ANY REDUCTION IN THE ORDER QUANTITY AFTER THIS DEADLINE WILL NOT AFFECT THE FINAL AMOUNT DUE.



PEPPER events

