

Na stono

- Roladka z ogórka z marynowanym łososiem i emulsją koperkową
 - Kalarepa z tuńczykiem, ogórkiem, sosem ogórkowym, kwiatkiem i koperkiem
 - Batat w sezamie z vege majonezem z nasturcji, dymką i orientalnym sosem
 - Pieczona gruszka z serem gorgonzola, kruszonką i miodem, podana z orzechami
 - Burak w hibiskusie, kozi ser w orzechach, świeże listki i malinowy winegret
 - Wegańska pieczeń z grzybami, majonezem z nasturcji i kolorowymi piklami
 - Ceviche z łososia i Dorsza z cytrusami i świeżymi listkami
 - Tatar z ryb morskich z majonezem Wasabi, chipsem chlebowym, listkami ziołami
 - Łosoś marynowany w soli morskiej, buraczek w hibiskusie, groszek i truskawki
 - Matjas podwędzany z wiejską śmietaną, kolorowe pikle, ziemniaczany muffin i zioła
 - Polędwica wołowa marynowana, podana z Wakame, cytrusami i chipsem
 - Terrina z kaczki z pistacjami, żurawiną i sosem wiśniowym i sałatką ze świeżych ziół
-
- Parfait z czerwonej fasoli z chrupiącymi warzywami i ziołami
 - Humus kukurydziany z grillowanymi warzywami, serkiem solankowym i chipsem
 - Orientalna soczewica z pieczonymi warzywami i musem paprykowym
 - Pieczone tofu podane na algach morskich z cytrusami
 - Enpanadas z ciasta francuskiego z zielonymi warzywami i nasionami
 - Rożki z ciasta filo nadziewane szpinakiem, serem ricota i orzechami
 - Kwiat cukinii panierowany, podany z majonezem z pieczonej cebuli
 - Cassoulet z malinowych pomidorów z groszkiem cukrowym
 - Kozi ser z konfitowanym burakiem, pistacjami i gruszką
 - Polenta z rozmarynem, grillowaną papryką i serkiem solankowym
 - Smażone Conchiglie z leśnymi grzybami i podane z wiejską śmietaną
 - Pudding a'lla risotto z kurkami i chipsem grzybowym
 - Mini szaszłyk Caprese ze świeżą bazylią, dojrzewającą szynką i orzechowym pesto
 - Mini pizze serowe, klasyczne i warzywne
 - Panierowany ser Taleggio na sałatce z buraczka i cytrusów
-
- Grillowany łosoś na gryczanym makaronie i macerowanych warzywach
 - Krewetka w tempurze kokosowej z salsą z rzodkiewki i szczypiorku
 - Krewetka w cieście z Guacamole i mango
 - Karmelizowany przegrzebek na musie z marchewki i chrupiący koperek
 - Pstrąg gotowany w woskowinie pszczelej z nasionami ziołami
 - Sałatka Waldorf z wędzonym pstrągiem i winogronem
-
- Kark sous-vide z macerowaną kapustą i sosem Dijon
 - Parfait z gęsich wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli i kruszonką z owsianki
 - Polędwica wołowa na sałatce z wodorostów, marynowanym imbirem i mandarynką
 - Tatar z polędwicy wołowej z majonezem grzybowym i chipsem chlebowym
 - Panierowana wątróbka z sosem Berneńskim i mikro ziołami

Na słono

- Sałatka z kompresowanego arbuza i malinowych pomidorów z ziołami
- Sałatka z marynowanej marchewki w zielonej herbacie, mix sałat, owoce i winegret
- Sałatka z heblowanego ogórka, krewetek, kolorowych sałat i cytrynowego winegret
- Sałatka z rzodkiewki, kalarepy i cukrowego groszku
- Sałatka z panierowanym Taleggio, figami, mix sałat, nasiona i winegret
- Sałatka z pieczonych buraczków, pieczonych brzoskwiń i koziego sera z nasionami
- Fasolka szparagowa z pancio i masełkiem z ziołami

Na słodko

- Bezy Leonardo z kremem mascarpone i białą czekoladą
- Eton Mess deser bezowy a'la Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- Płyty z kremem patissiere, malinami i pudrem
- Fondant czekoladowy z konfiturą śliwkową
- Ciasto czekoladowe w stylu Brownie z figą i orzechami
- Mus z belgijskiej czekolady ze słonym karmelem, kruszonką i owocami
- Jabłecznik z bakaliami, bezową pianką i kremem waniliowym
- Bakława z chałwą, serkiem mascarpone i orzechami
- Crumble z jabłkami, gruszkami, truskawką i borówką
- Sernik dyniowy z mussem dyniowym i nasionami
- Sernik z zieloną herbatą, galaretką z pitnego miodu, kremem i pistacjami
- Sernik jagodowy z maślaną granolą i mussem waniliowym
- Sernik brzoskwiniowy na kruchym spodzie z brzoskwinia
- Sernik z zieloną herbatą matcha i galaretką z miodu pitnego
- Sernik malinowy z galaretką z malin i malinami
- Tiramisu kajmakowe z brandy i kardamonem z orzechami
- Tiramisu cytrynowe z japońską gruszką
- Mix świeżych owoców filetowanych



Kalkulacja usługi przygotowana jest indywidualnie w oparciu o dane techniczne uwzględniające:
Miejsce i czas świadczonej usługi, wybór sprzętu cateringowego i rodzaju wybranego menu.