

Finger food standard-w tym pakiecie przekąski serwowane są na paterze ,same w sobie są elementem dekoracyjnym a ich mała forma jest łatwa i przyjemna do konsumpcji. Przekąski te pasują niemal że do każdej formy przyjęcia



Menu mięsne :

- Mini tortille / chrupiący bekon /ser ziołowy/ warzywa
- Mini tortille/ pieczony kurczak/ser ziołowy /warzywa
- Mini tortille /rostbef /musztarda francuska/warzywa
- Mini tortille /salami /szpinak /oliwki
- Tartinki /mus z papryki / salami /oliwka
- Tartinki/ twaróg ziołowy/szynka /pomidor koktajlowy
- Tartinki /łosoś wędzony/kapar/ogórek
- Pumpernikiel/wątróbka drobiowa /owoc granatu
- Klasyczna śliwka z boczkiem /sos bbq
- Quesadillas /szynka /ser / quacamole
- Tartoletka/ mus z makreli/ogórek
- Rolowana szynka dojrzewająca/ serek philadelphia/wasabi /rukola
- Tartinki /szynka dojrzewająca/jajko
- sataj/ kurczak /tandori/ sos koktajlowy
- Von ton z pieczonym indykiem i salsą warzywną



GLOBAL CHEFS
CATERING NA KAŻDĄ OKAZJĘ

- Quiche /bekon /por /ser wędzony
- Tatrinka /serek Philadelphia /anchois /ogórek
- Won ton z serkiem /limonką i krewetką
- Koszyki wonton z pastą jajeczną i wędzonym łososiem
- Vol Au went z ciasta francuskiego z musem z Kurczaka curry
- Rolowany schab z musem jajeczno-chrzanowym
- Tatar ze śledzia z pumperniklem
- Tartinka peperoni /serek /oliwki
- Tartinki tuńczyk /jajko
- Tartinki choriso/krewetka
- Tartinka z pumpernika /humus paprykowy
-

Menu wegetariańskie

- koreczki /grillowany halumi /ananas
- Quiche /feta/szpinak /suszone pomidory
- Trufle z sera pleśniowego panierowane w ziołach lub prażonych orzechach
- Serowe kule w posypkach z pietruszki/papryki słodkiej /czarnuszki/sezam /słonecznik
- Roladki z cukinii/suszony pomidor/ser feta
- Panierowane krążki z cebuli /sos aioli
- Min placki ziemniaczane/mascarpone ziołowe/kawior
- Panierowany camembert /orzechy /borówka brunszwicka
- Roladki z cukinii/suszony pomidor/ser feta
- Tartinka /camembert/żurawina
- Tortille z warzywami /ser ziołowy vege
- Chrupiący pierożek samosa z dipem chili vege
- Humus /grzanka ziołowa/czarnuszka
- Tartinki /pasta z pieczonych warzyw/zioła



GLOBAL CHEFS
CATERING NA KAŻDĄ OKAZJĘ

- Tortilla /humus /pieczony batat/feta
- Tortilla /grillowane warzywa /feta
- Wonton ze szpinakiem /mozarellą /pomidorem koktajlowym
- Takos z ciasta wonton z pastą czerwonej fasoli
- Koszyki wonton z pastą jajeczną z avocado
- Mini falafelki z zielonego groszku
- Vol Au went z pastą z czarnej fasoli
- Takos z tortilli z mixem sałat i pieczonymi warzywami
- Takos z tortill z pastą z soczewicy i marynatami warzywnymi
- Vol Au wents z musem z pieczonego buraka i kiełkami
- Serowe tapasy (smażone sery w różnych formach)
- Tartoletki faszerowane musem jajeczno-chrzanowym
- Koreczki /pomidor chery /mozarella /oliwka /cukinia grillowana
- Tatar z pomidorów z pumpernikiem
- Tartinki /mus z sera pleśniowego/orzech

Finger foods na słodko :

- Tarto letki z owocami
- Mini sałatka owocowa
- Mus z nasion chia –mango
- Mus czekoladowy z mlinami
- Mus straciatella /galaretka /owoce
- Mini sernik mascarpone z ciastkiem owsianym
- Mini banofi(masa kajmakowa przekładana bananami ,bitą śmietaną i oreo
- Mus mango/oreo
- Mini leśny mech (zielony biszkopt z kremem i granatem)
- Mini trufle kokosowe



GLOBAL CHEFS
CATERING NA KAŻDĄ OKAZJĘ

- Tartinka z pumpernika /humus paprykowy
- Tartinki /mus z sera pleśniowego/orzech