



Przyjęcie koktajlowe 2025

Telefon: 884 884 852;

E-mail: kontakt@wikteventowy.pl

 [@wikteventowy](https://www.instagram.com/wikteventowy)

O NAS



Naszą misją jest kreowanie wyjątkowych kulinarnych doznań.

Z pasją i zaangażowaniem, które wynikają z miłości do jedzenia, tworzymy wydarzenia, które zachwycają smakiem i stylem. Rozpoczynaliśmy z zamiłowania do dobrej kuchni, a teraz z dumą dostarczamy wyjątkowe potrawy, dbając o każdy, nawet najdrobniejszy szczegół.

Twoje wydarzenie z nami to gwarancja nie tylko wyśmienitej kuchni, ale też eleganckiej oprawy i profesjonalnej obsługi.

Celem jest tworzenie wspomnień, które pozostaną z Tobą na długo.

Pełna obsługa

Nasz profesjonalny personel zadba o komfort i zadowolenie Twoich gości. Jesteśmy w stanie zapewnić Ci optymalną ilość personelu, który zadba o wszystko.



Personalizacja menu

Oferujemy kuchnię polską i światową, z opcjami wegańskimi, wegetariańskimi oraz dostosowaniem do diet specjalistycznych.

Sezonowość i jakość produktów

Dbamy o to, aby nasze potrawy były przygotowywane z najświeższych, sezonowych składników.



Wybitny smak i aranżacja

Każde danie jest nie tylko pyszne, ale również estetycznie podane.

FINGER FOOD
PAKIET CLASSIC

99 zł netto / os



1 porcja = 6 szt. wytrawnych + 2 szt. słodkich / os. Minimalna ilość z każdego rodzaju przekąski to 10 szt
Możliwe w wersji wegańskiej, wegetariańskiej oraz bezglutenowej..

CLASSIC I

Przekąski wytrawne:

- Piklowane jabłko z szynką parmeńską
- Krucho babeczki z chorizo
- Słupki warzyw z hummusem lub sosem jogurtowo-czosnkowym ✓
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną BBQ
- Stripsy z kalafiora z musem pieczonej papryki ✓
- Hiszpańska szpada z chorizo, oliwką kalamata, mimolette

Przekąski słodkie

- Panna cotta z musem malinowym ✓
- Sałatka z owoców sezonowych ✓

CLASSIC II

Przekąski wytrawne:

- Sajgonki mięsne
- Melon Prosciutto
- Mini sałatka cezarska z kurczakiem
- Tuńczyk Tataki
- Roladka z grillowanego bakłażanu z humusem i warzywami ✓
- Conchiglioni nadziewane chilli con carne ✓

Przekąski słodkie:

- Krem z białej czekolady z musem jeżynowym ✓
- Tarta limonkowa z prażonym jabłkiem ✓

Cena obejmuje dane menu. Koszty transportu, stoły pod bufet wraz z bielizną, porcelaną, sztukę i szkło obliczane indywidualnie.
Obsługa kelnerska stanowi dodatkowy koszt 100 zł netto/kelner/godz. Oferta obowiązuje do 31.12.2025.
Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wikteventowy.pl; tel. 884 884 852; strona: www.wikteventowy.pl

FINGER FOOD

PAKIET GOURMET

139 zł netto / os



1 porcja = 8 szt. wytrawnych + 3 szt. słodkich / os. Minimalna ilość z każdego rodzaju przekąski to 10 szt
Możliwe w wersji wegańskiej, wegetariańskiej oraz bezglutenowej.

GOURMET I

Przekąski wytrawne:

- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem i pastą z suszonego pomidora
- Grzanka z szynką, serem i świeżymi warzywami
- Grzanka z pieczoną karkówką i sosem chrzanowym
- Tartinka z szynką parmeńską na sosie z musztardy Dijon
- Tartaletka z musem z zielonego groszku, chilli i słonecznikiem ✓
- Bruschetta z kozim serem i morelami ✓
- Grzanka z serem camembert z żurawiną i winogronem ✓
- Sajgonki vege z sosem sweet chilli ✓

Przekąski słodkie:

- Panna cotta z sosem pomarańczowym
- Sernik oreo z białą czekoladą (ok 24 cm)
- Mini beza limonkowa z kremem mascarpone

GOURMET II

Przekąski wytrawne:

- Pierozki gyoza z kurczakiem na śliwkowym sosie hoisin
- Mini tortilla z kurczakiem, chrzanem majonezowym i rukolą
- Chrupiący strips z polędwiczki kurczaka w kremowym sosie
- Tartaletka z pastą z tuńczyka i ogórkiem
- Pancake szpinakowy z łososiem i kremowym musem
- Mini tortilla z hummusem, granatem i warzywami ✓
- Roladka z grillowanej cukinii z musem z suszonego pomidora ✓
- BBQ "skrzydełka" z kalafiora ✓

Przekąski słodkie:

- Waniliowe mascarpone z zieloną kruszonką z owocami leśnymi
- Mus czekoladowo-kawowy z malinami
- Babeczki z musem czekoladowym, orzechami i żurawiną

Cena obejmuje dane menu. Koszty transportu, stoły pod bufet wraz z bielizną, porcelaną, sztukę i szkło obliczane indywidualnie.

Obsługa kelnerska stanowi dodatkowy koszt 100 zł netto/kelner/godz. Oferta obowiązuje do 31.12.2025.

Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wikventowny.pl; tel. 884 884 852; strona: www.wikteventowy.pl

FINGER FOOD

PAKIET PRESTIGE

169 zł netto / os



1 porcja = 11 szt. wytrawnych + 3 szt. słodkich / os. Minimalna ilość z każdego rodzaju przekąski to 10 szt
Możliwe w wersji wegańskiej, wegetariańskiej oraz bezglutenowej.

PRESTIGE I

Przekąski wytrawne:

- Łosoś sous-vide z pomarańczowym aioli
- Wołowina tatak z kruszonką razową
- Mini burgery z krewetkami z chutney z mango i kolendrą
- Łosoś grm
- Gyoza z kurczakiem z wasabi majonezem
- Mini burgery z halloumi z konfiturą z czerwonej cebuli ✓
- Focaccia z rozmarynem i suszonym pomidorem ✓
- Pasztet z gęsi z karmelizowaną gruszką
- Conchiglioni nadziewane ratatouille ✓
- Vol-au-vent z kozim serem ✓
- Wołowina sou vide z musem francuskim

Przekąski słodkie

- Mini pączki z białą czekoladą
- Cake popsy
- Cynamonowe jawlka zapieczone pod kruszonką

PRESTIGE II

Przekąski wytrawne:

- Mini sałatka z pieczonym batatem, granatem, fetą i rukolą ✓
- Pierś kaczki z konfiturą morelową
- Wędzone tofu panko w sosie słodko-ostrym ✓
- Spring rolls z warzywami
- Bliny z musem z halibuta z kawiozem
- Krewetka sweet mango
- Pierś kaczki z pomarańczą
- Pierožki gyoza wege wasabi majo ✓
- Mini sałatka grecka z oliwkami feta ✓
- Polędwiczka sou vide z musem marchewkowym z ziołową kruszonką
- Focaccia z krewetką tygrysią

Przekąski słodkie

- Mini beza limonkowa z kremem mascarpone
- Ciasto Czekoladowe przekładane powidłami sliwkowymi (24cm)
- Brownie chilli słony karmel

Cena obejmuje dane menu. Koszty transportu, stoły pod bufet wraz z bielizną, porcelaną, sztukę i szkło obliczane indywidualnie.

Obsługa kelnerska stanowi dodatkowy koszt 100 zł netto/kelner/godz. Oferta obowiązuje do 31.12.2025.

Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wikteventowy.pl; tel. 884 884 852; strona: www.wikteventowy.pl

FINGER FOOD

PAKIET DE LUXE

199 zł netto / os



1 porcja = 13 szt. wytrawnych + 3 szt. słodkich / os. Minimalna ilość z każdego rodzaju przekąski to 10 szt
Możliwe w wersji wegańskiej, wegetariańskiej oraz bezglutenowej..

Przekąski wytrawne:

- Krewetka ze stążką ziemniaczaną z sałatką wakame
- Polędwiczka wieprzowa sou-vide z chutneyem porzeczkowym
- pumpernikel ze smalcem z fasoli z piklowaną cebulką i kiełkami
 - Mięsna trufla z koniakiem w orzechowej panierce
 - Płyś z musem tuńczyka
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną bbq z piklowaną kapusta czerwoną
 - Krupnik w panko z duszoną renetą
 - Pierś kaczki z konfiturą morelową
 - Spring rolls z kurczakiem / łososiem
 - Krucho babeczki z kurkami / ser lazur ✓
- Mini sałatka z pieczonym batatem, granatem, fetą i rukolą ✓
 - Taco z Cukini z pomidorami i Mozzarella ✓
- Mini burgery z halloumi z konfiturą z czerwonej cebuli ✓

Przekąski słodkie

- Mini pączki z białą czekoladą
 - Tiramisu
- jagodowe chia z kremem

Cena obejmuje dane menu. Koszty transportu, stoły pod bufet wraz z bielizną, porcelaną, sztukę i szkło obliczane indywidualnie.

Obsługa kelnerska stanowi dodatkowy koszt 100 zł netto/kelner/godz. Oferta obowiązuje do 31.12.2025.

Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wiktventowny.pl; tel. 884 884 852; strona: www.wikteventowy.pl

FINGER FOOD

PAKIET V/VG

139 zł netto / os



1 porcja = 8 szt. wytrawnych + 3 szt. słodkich / os. Minimalna ilość z każdego rodzaju przekąski to 10 szt
Wersje wegańskie, wegetariańskie

Przekąski wytrawne:

- Roladka z grillowanego bakłażana z hummusem i świeżymi warzywami
 - Mini burgery z halloumi i konfiturą z czerwonej cebuli
 - Spring rolls z warzywami z sosem limonkowo-orzechowym
 - Pierożki gyoza wege z wasabi majonezem
 - Focaccia z rozmarynem i suszonym pomidorem
- Pumpernikiel ze smalcem z fasoli, piklowaną cebulką i kiełkami
- Tatar z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej na pumperniku
 - Krakery z ryżu, serem kozim, i karmelizowaną figą

Słodkie

- Panna cotta z musem malinowym
- Waniliowe mascarpone z zieloną kruszonką i owocami leśnymi
 - Mus czekoladowy z sosem słony karmel

FINGER FOOD

PAKIET SAPORI D'ITALIA

139 zł netto / os

1 porcja do wyboru = 8 szt. wytrawnych + 3 szt. słodkich / os. Minimalna ilość z każdego rodzaju przekąski to 10 szt
Wersje wegańskie, wegetariańskie



Przekąski wytrawne:

- Pikłowane jabłko z szynką parmeńską
- Melon Prosciutto
- Roladka z grilowanej cukini z musem z suszonego pomidora ✓
- Roladka z grilowanego bakłażanu z humusem i świeżymi warzywami ✓
- Vole vant z musem na 3 sposoby (Łosoś, z kozim serem, z czerwonym pesto) ✓
- Taco z cukini z pomidorami i mozzarellą ✓
- Grzanka z camembertem, żurawiną i winogronem ✓
- Krakery z ryżu, serem kozim i karmelizowaną figą ✓
- Płyś z musem z suszonym pomidorem i rukolą ✓
- Bruschetta z pomidorami i bazylią ✓
- Arancini z mozzarellą ✓
- Ravioli z ricottą i salami Mix włoskich koreczków (melon, prosciutto crudo, mozzarella)&(gorgonzola, winogrono, orzech włoski)
- Kalmary z pesto podane z ziemniaczanym chrustem
- Focaccia z kremem z karczochów i prosciutto cotto
- Dorada pieczona z sosem z gorgonzoli
- Krewetki z pomidorkami concasse
- Cielęcina vitello tonnato
- Antipasti mix włoskich serów i wędlin
- Bruschetta z kozim serem i morelami ✓

Słodkie

- Panna cotta z musem malinowym
- Tiramisu
- Zabaglione
- Schiacciata z mascarpone, czekoladą i płatkami migdałów
- Mini cannoli z kremem pistacjowym
- Babeczki nadziewane ricottą z malinam
- Crostata di limone
- Crostata di marmelatta

Opcjonalne: Stacja z włoskimi gelato, stacja z granitą

Cena obejmuje dane menu. Koszty transportu, stoły pod bufet wraz z bielizną, porcelaną, sztukę i szkło obliczane indywidualnie.

Obsługa kelnerska stanowi dodatkowy koszt 100 zł netto/kelner/godz. Oferta obowiązuje do 31.12.2025.

Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wikventowny.pl; tel. 884 884 852; strona: www.wikteventowy.pl