
DW & CH TAKICH

EVENTS & CATERING

OFERTA USŁUG CATERINGOWYCH MENU FINGER FOOD



Przedstawiamy Państwu ofertę przekąsek podawanych w eleganckiej formie finger food, która odpowiada potrzebom nie tylko spotkań biznesowych.

Nasza oferta obejmuje drobne przekąski zimne, sałatki, przekąski gorące i desery. Przywiązujemy dużą wagę zarówno do wyglądu, jak i do smaku potraw, które przygotowujemy. Wszystkie dania przyrządzamy sami - tylko ze świeżych produktów.

Mamy nadzieję, że nasze propozycje zdobędą Państwa uznanie.



Kanapeczki koktajlowe 3,80 zł / szt.

mięsne:

- z szynką dojrzewającą, rukolą i kielkami
- z salami, zieloną sałatą i świeżymi warzywami
- z tatarem z wołowiny i piklami
- z pieczonym schabem, sosem koktajlowym, sałatą i warzywami
- z chorizo, zieloną sałatą, pomidorem i kielkami
- z pepperoni na zielonej sałacie i piklami
- z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą i pomidorkiem
- z kielbasą myśliwską, kielkami, pomidorkiem koktajlowym

beźmięsne:

- z mozzarellą, pomidorkami cherry i świeżą bazylią
- z serem camembert, masłem orzechowym i bakaliami
- z serem camembert, zieloną sałatą i winogronem
- z serem blue i orzechami
- z serem kozim na szpinaku z żurawiną
- z żółtym serem, zieloną sałatą, świeżym ogórkiem i szczypiorkiem
- z serkiem fromage i świeżymi warzywami
- z pastą z suszonych pomidorów i rukolą

rybne:

- z wędzonym łososiem, pikantnym musm mascarpone i sałatą
- z tatarem z łososa i kaparami
- z wędzonym łososiem, czerwoną cebulką i koperkiem
- z jakiem i anchovies



**ZESTAW:
MIX 20 MINI
TORTILLI
66,00 zł**

wybór szefa kuchni,
taca 3 rodzaje,
określasz rodzaj.

Tartaletki 3,40 zł / szt.

mini kruche babeczki

mięsne

- z musm z szynką i szczypiorkiem
- z pepperoni, pesto, serkiem śmietankowym i czarną oliwką
- z pepperoni i serkiem z dodatkiem bazylii
- z serkiem mascarpone, wędzonym kurczakiem i miętą

tartaletki beźmięsne

- z ogórkiem i hummusem (pasta z ciecierzycy z czosnkiem, sokiem z cytryny i sezamem)
- z bryndzą owczą miodem gryczanym i orzechami
- z pastą z pieczonego bakłażana z pomidorami i orzechami
- z mascarpone, suszonymi pomidorami i oliwkami
- caprese z pesto i bazylią
- z guacamole, serkiem oścypkowym i granatem
- ze szpinakiem, serem pleśniowym i orzechami
- z fetą, pomidorami suszonymi i czarnymi oliwkami
- z serkiem bazyliowym, oliwkami i suszonymi pomidorami
- z serem pleśniowym, winogronami, granatem

ZESTAW:

MIX 25 KANAPECZEK 92,00 zł

wybór szefa kuchni, taca 3 rodzaje,
określasz rodzaj: mięsne, beźmięsne,
rybne



Tortilla 16,75 zł / szt.

możliwość podzielenia na 5 porcji mini tortilli

mięsne

- z kurczakiem, świeżym ogórkiem, sałatą i sosem szefa kuchni
- z pikantnym kurczakiem, sosem szefa kuchni, sałatą i świeżą papryką
- z wędzonym kurczakiem, pastą curry i rukolą
- z chorizo, papryką i sałatą
- z mięsem wieprzowym, pastą warzywną i anchois

beźmięsne

- z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serkiem śmietankowym
- z serkiem koperkowym i świeżymi warzywami
- z kozim serem, żurawiną, gruszką i pieprzem cytrynowym
- z pastą z cieciorci, limonką i sałatą lodową

rybne

- z łososiem wędzonym i świeżymi warzywami
- z tuńczykiem i kaparami
- z wędzonym sumem i sezamem
- z cytrynowym mascarpone, świeżym ogórkiem i wędzonym łososiem
- z pastą z tuńczyka i świeżymi warzywami

tartaletki rybne

- z cytrynowym mascarpone i wędzonym łososiem
- z pastą kawiorową i kolendrą
- z krewetką marynowaną
- tapenada (pasta z czarnych oliwek z migdałami i anchovies)
- z anchois i pieczonym czosnkiem

**ZESTAW:
MIX 25 TARTALETEK
83,00 zł**

wybór szefa kuchni, taca
3 rodzaje, określasz
rodzaj.



WYMAGANE MIN 10 SZTUK DLA KAŻDEJ POZYCJI

Przekąski na zimno 4,10 / szt.

mięsne

Musze makaronowe z kapustą i boczkiem
Mini roladki po warszawsku
Melon z szynką parmeńską i rukolą
Pierś z kurczaka owijana szynką parmeńską i rukolą
Roladki ze schabu z musem jajeczno-chrzanowym
Paluszki grissini z rukolą i szynką parmeńską
Vol-au-vent z wołowiną i truskawkami
Vol-au-vent z fromage i suszoną szynką

beźmięsne

Mini placuszki z cukinii z pastą z zielonego groszku
Mini placuszki z cukinii z pastą z czerwonej fasoli
Musze makaronowe z kapustą i grzybami w towarzystwie podsmażanej cebulki i czosnku
Cykoria nadziewana warzywami concasse
Cykoria z serem gorgonzola i orzechami włoskimi
Cykoria z kozim serem i suszonymi pomidorami
Pomidor cherry nadziewany serem bryndzą
Bruschetta z pomidorami
Szaszłyki serowe z różnych gatunków serów z piklami, bakaliami, owocami
Vol-au-vent z sałatką z ananasek i żółtym serem
Vol-au-vent z musem z żurawiny i sera camembert z orzechami
Vol-au-vent z duszonymi w śmietanie i tymianku borowikami

rybne

Mini placuszki z cukinii z tatarem z łosiosia
Pomidorki faszerowane musem z tuńczyka
Vol-au-vent z musem z wędzonego pstrąga
Vol-au-vent z ricottą i wędzonym łosiosiem

ZESTAW:

MIX 25 PRZEKĄSEK

101,00 zł

wybór szefa kuchni, taca 3 rodzaje, określasz rodzaj: mięsne, beźmięsne, rybne



ZESTAW:

MIX 15 szt. finger food

75,75 zł

wybór szefa kuchni, taca 3 rodzaje, określasz rodzaj: mięsne, beźmięsne, rybne



Finger food

5,20 zł / szt.

mięsne

Szaszłyki z ananasa grillowanego z szynką parmeńską
Szynka serrano z melonem kantalupa
Roladki z zielonych szparagów i szynki parmeńskiej
Mini tatar wołowy na grzance
Sataje drobiowe z sosem orzechowym
Rollsy w papierze ryżowym z pieczonym kurczakiem w sosie słodko-kwaśnym

beźmięsne

Koreczki z burakiem, serem pleśniowym, serem mozzarella, odrobiną miodu i miętą
Roladki z grillowanej cukinii z serkiem feta
Roladki z cukinii z serem pleśniowym
Roladki z cukinii nadziewane kozim serem z zielonym pieprzem
Roladki z grillowanych bakłażanów nadziewane serem feta i suszonymi pomidorami
Bakłażanowe involtini z serem feta, miętą i chilli
Szaszłyki - pomidorki koktajlowe z mini kulkami mozzarelli i świeżą bazylią
Trufle z koziego sera z chutney z mango w czarnym sezamie
Warzywa z dipami
Ogórek świeży faszerowany serem feta z koperkiem, jogurtem i prażonymi pestkami słonecznika
Cheese balls (kuleczki serowe) z ziołami, orzechami, żurawiną
Panna cotta z chilli i pistacjami
Rollsy w papierze ryżowym ze świeżymi warzywami i tofu

rybny i owoce morza

Terrina z łosiosiem glavax z mascarpone i kolendrą
Krewetki w ziemniaczanym julienne z rukolą
Szaszłyki z krewetki i melona
Mini tatar z łosiosia surowego i wędzonego na grzance z kaparami
Roladki z wędzonego łosiosia z chrzanowym musem mascarpone
Łódeczki z ogórka świeżego faszerowane wędzonym pstrągiem z cebulką i cytryną
Rollsy w papierze ryżowym z pieczonym łosiosiem z warzywami
Rollsy w papierze ryżowym z krewetkami i warzywami

WYMAGANE MIN 10 SZTUK DLA KAŻDEJ POZYCJI

Wykwintne przekąski zimne - finger food 5,90 zł / szt.

Piersi z kaczki z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną na czerwonym winie
Połudwiczki z serem pleśniowym z chutneyem gruszkowym
Plastry rostbefu z galaretką chrzanową i puree z buraka
Koreczki z melonem, serem blue, prosciutto i bazylią
Szynka parmeńska z melonem podawane na mixie sałat z sosem z kiwi
Figa zapiekana z gorgonzolą i szynką parmeńską
Plasterki salami zapiekane z kozim serem przekładane guacamole z avocado
Karmelizowana figa z kozim serem
Łosoś ze świeżym szpinakiem z sosem dijon
Łosoś marynowany w limonkach z ogórkiem i czarnym sezamem
Krewetka w temperze z guacamole
Salsa z mango i mięty z mulami
Krewetki z truskawkami z chili/mango
Szaszłyk z mango i krewetek marynowanych w limonkach i kolendrze
Tapas z krewetką tiger



Verrines 4,59 zł / szt.

Kwintesencja smaku prosto z Paryża. Serwowane w mini kieliszkach plastikowych

mięsne

Carpaccio wołowe z rukolą.
Verrines z piersią kaczki, roszką, mango, granatem i kolendrą.
Melon miódowy, ogórek, szynka dojrzewająca, owoc granatu.

beźmięsne

Verrines mus awokado z pomidorem.
Verrines de caponata - gulasz z bakłażanów z pomidorami, czosnkiem, oliwkami, bazylią i oregano.
Verrines z sałatą rzymską i balsamicznymi warzywami.

rybny i owoce morza

Ceviche z krewetki tiger z chili i mango.
Ceviche z łososią z mango i chili.
Wędzony w zimnym dymie łosoś, awokado, nieco buraczków dla kontrastu, sos szefa kuchni.
Łosoś wędzony z musem z awokado ze świeżym ogórkiem i miętą.
Łosoś wędzony z awokado, mandarynką i nutą kawioru.
Krewetki, guacamole i prażony sezam.
Guacamole, krewetki, mango, prażone orzechy.



Przekąski na ciepło 4,50 zł / szt.

mięsne

Łódeczki z ziemniaków opiekane z masłem czosnkowym, boczkiem i serami pleśniowymi.
Łódeczki z ziemniaków opiekane z ziołami i bekonem.
Śliwka kalifornijska zapiekana w boczku.
Mini szaszłyki ze połędwiczki wieprzowej i bekonu.
Połudwiczki z kurczaka zapiekane w szynce parmeńskiej.
Połudwiczki z kurczaka w pikantnych płatkach kukurydzianych.
Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem.
Medaliony z połędwiczek wieprzowych zapiekane w szynce.
Medaliony z połędwiczek wieprzowych nadziewane wędzonym łososiem.
Pikantne kulki mięsne (tiflele).

beźmięsne

Szaszłyczki z grillowanym serem halloumi, pieczoną papryką i cukinią.
Pieczone małe ziemniaczki zapiekane z serem gorgonzola.
Pomidorki faszerowane serem szwajcarskim.

rybny i owoce morza

Krewetki królewskie smażone na oliwie z masłem, czosnkiem, natką pietruszki i peperoncino.
Roladki z cukinii z łososiem.
Mini tortilla z owocami morza.

WYMAGANE MIN 10 SZTUK DLA KAŻDEJ POZYCJI



Salatki *podane w specjalnych naczyniach bankietowych lub misach*

Kieliszki 100 ml	5,10 zł szt.
Pucharki 220 ml	9,50 zł szt.
1 kg	69,99

Z kurczakiem, bukietem sałat, boczniakiem, świeżym ogórkiem, pomidorami suszonymi, grzankami czosnkowymi i winegretem musztardowym.

Cesarz z sałaty rzymskiej z pieczonym kurczakiem, grzankami i sosem z parmezanu, anchovies i oliwy.

Bukiet sałat z kurczakiem pieczonym w miodzie i orzechach z miodowo musztardowym vinaigrette.

Bukiet sałat z wędzoną kaczką, filetowanymi pomarańczami i żurawiną z cytrusowym vinaigrette.

Salatka z młodych listków szpinaku z grillowaną chorizo z suszonymi pomidorami, vinaigrette miodowo-musztardowym.

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem i serem feta.

Bukiet sałat z drobiową wątróbką, karmelizowanymi wiśniami i owocami.

Salatka z kurczakiem z sałatą lodową, mandarynką, selerem naciowym i sosem curry.

Caprese.

Błękitna laguna z bukietem sałat, świeżym szpinakiem, serem blue, gruszką, pomidorami suszonymi, winegret malinowy.

Bukiet sałat z owocami (pomarańcze, grapefruity, melon, granat), winegret malinowy.

Salatka z rukoli z grillowanym oscypkiem i żurawiną z malinowym vinaigrette.

Rukola z suszonymi pomidorami, pomidorkami koktajlowymi z sosem jogurtowo-koperkowym.

Salatka z kozim serem, suszonymi pomidorami i cebulkami marynowanymi, podana z balsamicznym vinaigrette.

Mix sałat z warzywami (papryka, ogórek, marchew, kielki słonecznika, pestki dyni) winegret szczypiorkowy.

Ceviche z krewetki black tiger z ananasem i imbirem.

Cesarz z krewetkami z sosem z mozzarelli, oliwy i anchovies.

Salatka w skorupce awokado

Łosoś wędzony z musem z awokado ze świeżym ogórkiem i miętą podawany w skorupce awokado 16,00 zł / szt.

Łosoś wędzony z awokado, mandarynką i nutą kawioru podawany w skorupce awokado 16,00 zł / szt.

Desery 4,00 zł / szt.

mini pucharki/szkiełka/szaszłyki

Panna Cotta z musem z malin

Panna Cotta z coulis mango

Jaglany budyń brzoskwiniowy

Deser z puszystym musem jogurtowym i owocami

Owocowy deser z sosem jogurtowym, odrobiną miodu i pokruszonymi herbatnikami

Jogurtowy pudding chia z musem owocowym

Pudding chia z mlekiem kokosowym

Tiramisu

Mus czekoladowy

Creme Brulee

Szaszłyki owocowe

Gęsty mus mango z kardamonem

Mini sernik pieczony

Mini sernik gotowany

Puszyste ciasto czekoladowe

Rustykalny placek drożdżowy z owocami i kruszonką

ZESTAW:

MIX 20 szt. deserów 78,00 zł

wyбір szefa kuchni, 3 rodzaje



Desery

Krucze mini babeczki z owocami 3,50 zł szt.

Mini beziki z owocami sezonowymi 7,00 zł szt.

Mix kruchych ciasteczek 59,00 zł/kg

Owoce filetowane 59,00 zł/kg

CIASTA W CAŁOŚCI:

Tort bezowy 130 zł

Brownie 119 zł

Sernik z kajmakiem i płatkami migdałów 119 zł

Tarta z białą czekoladą 119 zł

Ciasto marchewkowe z orzechami 119 zł

Red Velvet 119 zł

Tort makowy, orzechowy, czekoladowy

lub inny/wybór na zamówienie 65 zł /kg

DESERY W SŁOIKACH

Słoiczek 210 ml - 5,60 zł / szt.

Słoiczek 330 ml - 7,50 zł / szt.

Biszkopt z mascarpone i owocami sezonowymi.

Pana cotta z coulis mango.

Pana cotta z jogurtem greckim z sosem z owoców.

Biszkopty lub herbatniki, mus czekoladowy.

Wegański deser z mleka roślinnego z musem owocowym.

Sernik cytrynowy z ricottą.

Serniki z karmelem.

Pudding czekoladowy z orzechami.

Deser jogurtowy z owocami, granolą i syropem owocowym.

WYMAGANE MIN 10 SZTUK DLA KAŻDEJ POZYCJI

Informacje ogólne:

Zastrzegamy możliwość wymiany niedostępnych warzyw i owoców sezonowych.

Przy zamówieniach poniżej 400 zł netto doliczamy transport 16 zł netto.
Zamówienia realizujemy na tacach jednorazowych lub porcelanowych.

Przy zamówieniach na tacach porcelanowych do 400 zł netto doliczamy 16 zł netto za odbiór naczyń.

Transport z rozstawieniem - do 100 szt. 116 zł; powyżej 100 szt. 200zł



Duże wydarzenia wyceniane są indywidualnie.
Rodzaj zastawy, szkła, nakryć, mebli i innego sprzętu do uzgodnienia.
Przyjmujemy zlecenia drogą e-mail

Koszty dodatkowe:

Obsługa/ kelner do 5 godzin 200 zł

Obsługa/ dwóch kelnerów do 5 godzin 350 zł

Obsługa/ barista 250 zł

Warunki rezygnacji:

na 1- 3 dni przed terminem realizacji ponosząc 40% kosztów kwoty zamówienia.

Podane ceny nie zawierają podatku VAT
(8% menu, 23 % pozostałe)



Napisz do nas!

catering@dwochtakich.pl

Zorganizuj z nami swoje wydarzenie!

Nasi kucharze są bardzo szczęśliwi, jeśli mogą wykreować coś poza naszą standardową propozycją cateringową.

catering@dwochtakich.pl

www.dwochtakich.pl

Agnieszka Kowalska Kosnowska
M| +48 661 820 370 E | agnieszka.kowalska@biostreet.pl

Sklep Sp. z o.o., właściciel marki
DWÓCH TAKICH i
DWÓCH TAKICH Events & Catering
Warszawa, Ul. Królewska 1U-25B
Jesteśmy z Wami od 2008 r.

Zapraszamy do współpracy!

- Bufety, jedzenie, zastawy oraz serwis;
- Aranżacja wnętrz, usługi florystyczne i dekoratorskie;
- Prowadzenie imprez: Dj-e, Zespoły muzyczne;
- Nagłośnienie, oświetlenie;
- Koktajle, bankiety, jubileusze, gale, spotkania biznesowe, konferencje i szkolenia, warsztaty, pikniki, akcje promocyjne, programy scenariuszowe, imprezy integracyjne.

DWÓCH
TAKICH
EVENTS & CATERING
SUPER
CREW.PL
CATERING · EVENTS · COMMUNICATION



DWÓCH TAKICH
DWÓCH TAKICH Events & Catering

WYMAGANE MIN 10 SZTUK DLA KAŻDEJ POZYCJI

DWÓCH
TAKICH
EVENTS & CATERING
SUPER
CREW.PL
CATERING · EVENTS · COMMUNICATION