

## Oferta cateringowa – szkolenie / obsługa stoisk targowych / konferencje

Klient : -  
miejsce: lokalizacja klienta  
data: -  
ilość osób: od 30  
czas trwania: -

### \_ propozycja menu

#### 1. \_ Lunch – bufet, 2p x 120 g na osobę : **40 zł netto**

##### Propozycja menu - zestaw przykładowy nr 1

- Kurczak faszerowany fetą , szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Filet z łososia w ziołowej tapenadzie
- Pieczone bataty z cukinią w ziołach prowansalskich - **vege**
- Kalibrowane ziemniaki / risotto z zielonym groszkiem
- Mix świeżych sałat z sosem vinaigrette

##### Propozycja menu - zestaw przykładowy nr 2

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
- Miruna w sosie lazurkowym z czerwoną cebulą
- Penne z sosem pesto i suszonymi pomidorami - **vege**
- Kluseczki półfrancuskie
- Pieczone warzywa ( marchew, pietruszka, cukinia)

#### 2. \_ Serwis kawowy: **20 zł netto za os.**

- Ekspres ciśnieniowy samoobsługowy
- Kawa wg zapotrzebowania - warnik + kawa mielona + kawa rozpuszczalna
- Herbata wg zapotrzebowania – warnik + herbaty smakowe – 3 rodzaje
- Śmietanki, mleko, cytryna, cukier wg zapotrzebowania (bufet)
- Woda mineralna gaz/ ng. 0,2 l / os
- Soki naturalne 0,2 l / os.
- Kruche ciastka – 100 g/ os .



**3. \_bufet kanapek i tartinek, 4 porcje x 80 g na osobę : 24 zł netto**

- Tartinki z tapenadą pomidorową, mozzarellą i rucolą
- Tartinki z grillowanym boczkiem i pastą szczypiorkową
- Tartinki z wędzonym łososiem i ricottą
- Mini tortilla wrap z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Sałatka porcyjna ze świeżych sałat z mozzarellą i sosem vinaigrette

**4. \_bufet słonych przekąsek typu fingerfood, 4 porcje x 70 g na os.: 32 zł netto**

- Pieczony burak z kozim serem i musem pietruszkowym
- Schab sous vide z duxelle
- Policzki wołowe z musem z pietruszki
- Mini meat balls z pikantnym dipem
- Marynowana pieczona polędwiczka z konfiturą z czerwonej cebuli
- Szpinakowe roladki z tortilli z greckim serem feta i suszonymi pomidorami
- Rilette z łososią podane na sosie chrzanowym z galaretką z czerwonej cebuli
- Krewetki black tiger w sosie guacamole
- Falafel z dipem pietruszkowym
- Sałata z melonem, pestkami dyni, winogronem, sonecznikiem i sosem balsamico



**5. \_bufet słodkich przekąsek typu fingerfood, 3 p. x 100 g na os.: 18 zł netto**

- Creme brulee
- Panna Cotta
- Shot&pop pistacjowe
- Shot&pop orzechowe
- Shot&pop tiramisu
- Shot&pop wiśniowe



## 6. \_zakres usługi w cenie

- transport
- asortyment wg powyższego menu
- stół bufetowy wraz z obrusem
- bemały , termoporty
- zastawa porcelanowa , szkło, akcesoria stołowe

## 7. \_ opcjonalne wyposażenie

- Stoliki coctailowe z obrusem typu stretch: **50 zł netto / szt.**



- Dekoracje tematyczne stołów i bufetów: **do uzgodnienia**
- Stoły okrągłe o średnicy z długim obrusem: **80 zł netto / szt.**
- Krzesło bankietowe miękkie: **12 zł netto / szt.**
- Pokrowiec elastyczny na krzesło: **12 zł netto / szt.**
- Słupki odgrózeniowe wraz ze sznurem: **30 zł netto / komplet**
- Ekspres ciśnieniowy z kawą i porcelaną dla 20 os.: **600 zł netto/ dzień**

©Wszelkie prawa zastrzeżone

SIEDZIBA GŁÓWNA  
Ul. Średnia 4  
60-011 Poznań  
tel. +48 61 81 78 282  
[www.every-event.pl](http://www.every-event.pl)

ODDZIAŁ W WARSZAWIE  
Budynek Skylight Złote Tarasy  
ul. Złota 59, 00-120 Warszawa  
tel. +48 22 457 77 60  
[www.eventplatform.pl](http://www.eventplatform.pl)

MANAGEMENT / ZAMÓWIENIA  
Mobile: 508 524 489, mail: [catering@every-event.pl](mailto:catering@every-event.pl)  
Mobile: 601 815 791, mail: [piotr@every-event.pl](mailto:piotr@every-event.pl)

