



Oferta cateringowa – wigilijne spotkanie świąteczne

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



_ propozycja menu

(możliwość wyboru określonych pozycji od 1 do 5 z poniższego zestawienia, ceny skalkulowane dla min. 40 osób)

1. _ zupa 200 ml na os. (do wyboru 2 zupy)

10 zł netto za osobę + 8 % vat

- Świąteczny barszcz
- Krem borowikowy
- Tajska zupa rybna
- Miso

2. _ bufet dań ciepłych: 2 porcje x 120 g na os. (do wyboru 3 pozycje)

42 zł netto za osobę + 8 % vat

- Dorsz duszony w śmietanie z dodatkiem białego wina i warzyw
- Tradycyjny filet z karpia w szarym sosie pieczony z szalotką i palonym masłem
- Kostki z łososia z paluszkami krabowymi w sosie cytrynowym
- Falafel z łososiem i dipem koktajlowym
- Kotleciki jaglane z łososiem



Bufet z dodatkami: 1,5 porcji x 100 g na os. (do wyboru 2 pozycje)

- Czarna soczewica z zielonym groszkiem
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Kapusta z grzybami
- Pieczone warzywa okopowe (karmelizowana marchew, cukinia, pietruszka)

**3. _ bufet słonych przekąsek typu fingerfood: 4 porcje x 70 g na os.
(do wyboru 5 pozycji)**

36 zł netto za osobę + 8 % vat

- Burak z kozim serem I musem pietruszkowym
- Karp smażony z konfiturą z czerwonej cebuli
- Kruche vol au vent z wędzonym pstrągiem I salsa paprykową
- Hummus z warzywami crudite
- Szpinakowe roladki wrap z wędzonym łososiem
- Śledzie marynowane w jabłkach, cebuli I białym winie
- Rilette z łososią podane na sosie chrzanowym z galaretką z czerwonej cebuli
- Świąteczny pasztet z ciecierzycy / oraz klasyczny mięsny z rozmarynem
- Patery Sushi: maki, futomaki, nigiri, sos sojowy, wasabi
- Sałata z melonem , pestkami dyni, winogronem, słonecznikiem i sosem balsamico
- Waldorf z selerem , jabłkiem , rucolą, orzechami włoskimi i śmietanowym dresingiem
- Sałatka z tuńczykiem

4. _ bufet słodki, 2 p. x 80 g na os. (do wyboru 3 pozycje)

12 zł netto za osobę + 8 % vat

- Świąteczny sernik z bakaliami
- Babeczki orzechowe
- Piernik przekładany powidłami
- Babeczki toffi
- Drożdżowa rolada makowa

5. _bufet z napojami

25 zł netto za osobę + 8 % vat

- Kawa – stanowiska z ekspresem samoobsługowym
- Herbata wg zapotrzebowania – warnik + herbaty smakowe – 3 rodzaje
- Śmietanki, mleko, cytryna, cukier wg zapotrzebowania (bufet)
- Woda mineralna z miętą i cytrusami 0,5 l / os - w nalewakah bankietowych
- Soki naturalne 0,5 l / os. – w nalewakah bankietowych
- Poncz owocowy bezalkoholowy



6. _ opcjonalne wyposażenie

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



- Stoły bufetowe ICEBERG: **350 zł netto / moduł**



- Dekoracje tematyczne stołów i bufetów: **do uzgodnienia**
- Stoły okrągłe o średnicy z długim obrusem: **60 zł netto / szt.**
- Krzesło bankietowe miękkie: **10 zł netto / szt.**
- Pokrowiec elastyczny na krzesło: **8 zł netto / szt.**

8. _ Obsługa baru (przy założeniu 100 osób)

- Modułowy bar o długości 3 m
- Obsługa baru: 2 osoby przez 8 h
- Lód 100 kg
- Dodatki do coctaili
- Syropy barmańskie
- Świeże owoce, zioła oraz susze
- Szkło do drinków
- Transport

2500 netto



_ Alkohole i softy (pakiet gwarantowany + ceny jednostkowe rozliczane wg wykorzystania ponad pakiet gwarantowany)

- Wódka Finlandia 0,7 l : 12 szt. / 45 zł netto
- Gin Seagrams 0,7 l: 3 szt. / 50 zł netto
- Rum 0,7 l Baccardi : 8 szt. / 70 zł netto
- Tequilla 0,7 l Olmeca: 3 szt. 70 zł netto
- Whisky Jack Daniels 0,7 l: 8 szt./ 75 zł netto
- Campari 0,7 l: 2 szt. / 65 zł netto
- Martini Rosso 1l : 2 szt./ 45 zł netto
- Martini Bianco 1 l: 2 szt. / 45 zł netto
- Martini extra Dry 1 l: 2 szt. / 45 zł netto
- Softy (Cola, sprite, kinely, soki owocowe, woda): 108 litrów / 5 zł netto

3000 netto

©Wszelkie prawa zastrzeżone

