

Oferta cateringowa – piknik firmowy

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

_ propozycja menu piknikowego:

1. _ gril party – stacje grillowe / 3p. x 120 g: **55 zł netto za os.**

- Grillowane sery (camembert, haloumi, oscypki)
- Burgery wołowe z grilla (z dodatkiem świeżych sałat)
- Łosoś z grilla
- Karczek marynowany w ziołach i oliwie
- Luzowane udka z kurczaka
- Pieczone warzywa (cukinia, papryka, marchew, pietruszka, seler)
- Mix świeżych sałat z winogronem , melonem oraz pestkami dyni i słonecznika
- Ogórki świeże w słodkim kefirze
- Konfitury z czerwonej cebuli
- Sosy: cebulowy, salsa pomidorowa, salsa paprykowa

2. _ bufet dla dzieci 2p. X 100 g: **22 zł netto za os.**

- Hot dog z sałatką szwedzką i prażoną cebulą
- Gotowana kukurydza
- Frytki
- Polędwiczki drobiowe z grilla

3. _ bufet sałatkowy / owoce / 1 x 150 g : **18 zł netto za os.**

- Sałata lodowa, rhadiccio, rucola, roszponka, lolo
- Ogórek, pomidor, cebula biała i czerwona
- Paski marchewki, rzodkiewka, kalarepa, plastry buraków i topinamburu
- Kukurydza, czerwona fasola, groszek
- Dressing: vinaigrette, śmietanowy, owocowy, oliwa z oliwek
- Filetowane owoce: melon, ananas, kiwi, truskawki, winogrono, jabłka



4._ słodkie przekąski typu fingerfood 2 x 100 g : **12 zł netto za os.**

- Wykwintne muffiny czekoladowe z wiśniami
- Krążki drożdżowe z jabłkami i cynamonem
- Ciasto marchewkowe z dodatkiem chilli
- Ciastka owsiane i imbirowe

5._ bufet z napojami: **20 zł netto za os.**

- Lemoniada z naturalnych składników 0,2 l / os
- Smoothie truskawkowe i brzoskwiniowe 0,3 l / os
- 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 0,4 l / os
- Soki naturalne 0,4 l / os.

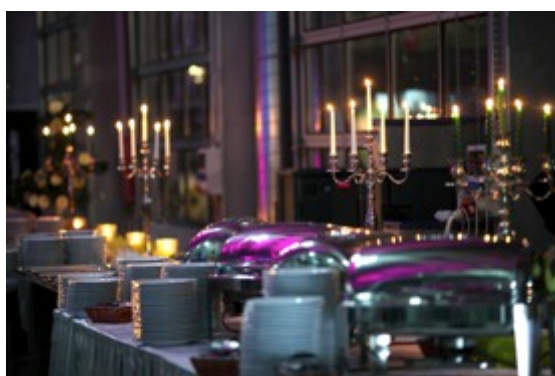
6. Zakres usługi w cenie

- transport
- asortyment wg powyższego menu
- stoły bufetowe oraz stanowiska grillowe pod namiotami lekkimi
- profesjonalny sprzęt gastronomiczny
- zastawa jednorazowego użytku
- obsługa kelnerska / serwis porządkowy
- obsługa kucharska
- obsługa techniczna

6._ Opcjonalne (ceny netto)

- Stoły piknikowe z ławami i obrusem z obrusem: **50 zł netto / komplet**
- Namiot plenerowy: **od 30 zł / m 2**
- Piwo z beczki: **6 zł / 0,5 l**
- Lody tradycyjne: **3,5 zł / porcja**





SIEDZIBA GŁÓWNA
Ul. Piątkowska 80
60-649 Poznań
tel. +48 61 81 78 282
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

MANAGEMENT / ZAMÓWIENIA
Mobile: 517 032 676, mail: catering@every-event.pl
Mobile: 601 815 791, mail: piotr@every-event.pl

