

Oferta cateringowa – szkolenie / obsługa stoisk targowych / konferencje

Klient : -
miejsce: lokalizacja klienta
data: -
ilość osób: od 15
czas trwania: -

_ propozycja menu

1. _ Lunch – bufet, 2p x 120 g na osobę : **35 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 : 20 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.: 28 zł netto

- Pieczony burak z kozim serem i musem pietruszkowym
- Tofu w pikantnej panierce z chutney mango
- Marynowana pieczona wołowina z konfiturą z czerwonej cebuli podana na pikantnym chipsie ziemniaczanym
- Szpinakowe roladki z tortilli z greckim serem feta i suszonymi pomidorami
- Rilette z łososia podane na sosie chrzanowym z galaretką z czerwonej cebuli
- Krewetki black tiger w sosie guacamole
- Patery Sushi: maki, futomaki, nigiri
- Sałata z melonem , pestkami dyni, winogronem, słonecznikiem i sosem balsamico



5. _bufet słodkich przekąsek typu fingerfood, 3 p. x 100 g na os.: 15 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: **60 zł netto / szt.**
- Krzesło bankietowe miękkie: **10 zł netto / szt.**
- Pokrowiec elastyczny na krzesło: **8 zł netto / szt.**
- Słupki odgródzeniowe wraz ze sznurem: **30 zł netto / komplet**
- Ekspres ciśnieniowy z kawą i porcelaną dla 20 os.: **400 zł netto/ dzień**

©Wszelkie prawa zastrzeżone

