



Zimny catering typu finger-food

Informacje

Okoliczność cateringu:

- ✓ Spotkanie biznesowe
- ✓ Spotkanie rodzinne

Termin:

2022 / 2023r.

Miejsce:

Bydgoszcz + gmina Osielsko
(dostawa bezpłatna)
Inne miejscowości w okolicy
Bydgoszczy – koszt dostawy
do ustalenia.

Godz. dostawy:

do ustalenia

Liczba osób:

min. 10 osób

Forma cateringu:

zimne przekąski
typu finger-food

Sposób podania naszych przekąsek:

Przekąski są podane na estetycznych paterach jednorazowego użytku lub na paterach metalowych / drewnianych.

W przypadku wyboru pater niejednorazowych prosimy o zwrot w ciągu 3 dni do naszego lokalu przy ul. Dworcowej 68.

3 opcje:

Przedstawiamy 3 przykładowe opcje, natomiast istnieje możliwość skomponowania indywidualnego zestawienia kanapek i przekąsek.

W tym celu prosimy o kontakt z informacjami jakie produkty w jakich ilościach Ciebie interesują

Kiedy zamówić:

Zamówienia prosimy zgłaszać z odpowiednio wczesnym wyprzedzeniem:

Większe oraz poranne cateringi - do czwartku poprzedzającego tydzień w którym ma nastąpić dostawa.

Drobne zamówienie wystarczy przeważnie zgłosić 3 dni robocze wcześniej.

W miarę możliwości staramy się realizować zamówienia bardziej spontaniczne.

Ceny poszczególnych opcji zawierają dowóz od pon. do pt. w godz. 9:30 – 17:00, sob. 11:00 – 16:00.

W pozostałych godzinach i dniach jak i w miejsca wymagające dodatkowej logistyki (np. szpitale) cena może ulec zmianie

1.opcja

= łącznie 4 szt kanapek / osobę

Kanapki bankietowe

(otwarte kanapki dekoracyjne) oraz koktajlowe (mini bułeczki)

(na bagietce francuskiej oraz pieczywie wieloziarnistym, podane na paterach , łącznie 4 szt / osobę)

Proszę wybrać 5-9 pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=6 pozycji, od 15 osób=7 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje

Szwajcarska (z serem ementaler i czerwonym pesto)

Królewska (z polędwicą sopocką i pastą z suszonych pomidorów)

Francuska (z serem camembert i zielonym pesto)

Wiosenna (z twarogiem wiejskim i rzodkiewką)

Norweska (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

Szwarcwaldzka (z szynką długodojrzewającą i pastą z pieprzem)

Cezar (z pieczoną pierśią z kurczaka, phisalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

Tatarska (z tatarem wołowym i zielonym pieprzem)

Kanapka koktajlowa Chicken Deluxe (z włoską pastą oraz pieczoną pierśią z kurczaka)

Kanapka koktajlowa Austriacka (z szynką i serem, sos dijon)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, masło lub sos firmowy, pomidorki koktajlowe, papryka, korniszonki, suszone pomidory, oliwki nadziewane, twaróg, pasty, świeżo mielony pieprz itp.

Cena 1.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)

z dostawą 33,50 zł brutto

z odbiorem osobistym 29,90 zł brutto

2.opcja

= 6 porcji / osobę (łącznie 2 szt. kanapek + 4 szt. przekąsek CLASSIC / osobę)

Kanapki bankietowe

(otwarte kanapki dekoracyjne) oraz koktajlowe (mini bułeczki)

(na bagietce francuskiej oraz pieczywie wieloziarnistym, podane na paterach , łącznie 2szt / osobę)

Proszę wybrać 5-9 pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=4 pozycje, od 15 osób=6 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje

Szwajcarska (z serem ementaler i czerwonym pesto)

Królewska (z polędwicą sopocką i pastą z suszonych pomidorów)

Francuska (z serem camembert i zielonym pesto)

Wiosenna (z twarogiem wiejskim i rzodkiewką)

Norweska (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

Szwarcwaldzka (z szynką długodojrzewającą i pastą z pieprzem)

Cezar (z pieczoną pierśią z kurczaka, phisalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

Tatarska (z tatarem wołowym i zielonym pieprzem)

Kanapka koktajlowa Chicken Deluxe (z włoską pastą oraz pieczoną pierśią z kurczaka)

Kanapka koktajlowa Milano (z salami, sos BBQ)

Kanapka koktajlowa Austriacka (z szynką i serem, sos dijon)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, masło lub sos firmowy, pomidorki koktajlowe, papryka, korniszonki, suszone pomidory, oliwki nadziewane, twaróg, pasty, świeżo mielony pieprz itp.

Przekąski bankietowe CLASSIC

(łącznie 4 szt / osobę)

Proszę wybrać 3-7 pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=3 pozycje, od 15 osób=4 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje

**Mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi
na pesto genovese**

**Mini parówki owijane boczkiem
zapekane w cieście francuskim z serem gouda**

**Mini tortilla w dwóch odstępach
z gyrosem oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki
z szynką i serem**

**Włoska bruschetta
z farszem pomidorowo-cebulowym**

**Przysmak Popeye'a
Szpinak z fetą i suszonymi pomidorami na cieście francuskim**

**Słone babeczki w dwóch odstępach
z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem**

**Spring Rolls nadziewane warzywami
na słodko-pikantnym sosie**

**Falafel
Kotleciki z ciecierzycy na salsie meksykańskiej**

Cena 2.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)

z dostawą 53,50 zł brutto

z odbiorem osobistym 49,90 zł brutto

3.opcja

=łącznie 7 szt. / osobę

(2 szt kanapek + 3 szt. przekąsek CLASSIC + 2 szt przekąsek PREMIUM / osobę)

Kanapki bankietowe

(otwarte kanapki dekoracyjne) oraz koktajlowe (mini bułeczki)

(na bagietce francuskiej oraz pieczywie wieloziarnistym, podane na paterach , łącznie 2 szt / osobę)

Proszę wybrać 5-9 pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=5 pozycji, od 15 osób=8 pozycji, od 30 osób= możliwe wszystkie pozycje

Szwajcarska (z serem ementaler i czerwonym pesto)

Królewska (z polędwicą sopocką i pastą z suszonych pomidorów)

Francuska (z serem camembert i zielonym pesto)

Wiosenna (z twarogiem wiejskim i rzodkiewką)

Norweska (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

Szwarcwaldzka (z szynką długo dojrzewającą i pastą z pieprzem)

Cezar (z pieczoną pierśią z kurczaka, physalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

Tatarska (z tatarem wołowym i zielonym pieprzem)

Kanapka koktajlowa Chicken Deluxe (z włoską pastą oraz pieczoną pierśią z kurczaka)

Kanapka koktajlowa Milano (z salami, sos BBQ)

Kanapka koktajlowa Austriacka (z szynką i serem, sos dijon)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, masło lub sos firmowy, pomidorki koktajlowe, papryka, korniszonki, suszone pomidory, oliwki nadziewane, twaróg, pasty, świeżo mielony pieprz itp.

Przekąski bankietowe CLASSIC

(łącznie 3 szt / osobę)

Proszę wybrać 3-7 pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=3 pozycje, od 15 osób=4 pozycji, od 30 osób= możliwe wszystkie pozycje

**Mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi
na pesto genovese**

**Mini parówki owijane boczkiem
zapekane w cieście francuskim z serem gouda**

**Mini tortilla w dwóch odstonach
z gyrosem oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki
z szynką i serem**

**Włoska bruschetta
z farszem pomidorowo-cebulowym**

**Przysmak Popeye'a
Szpinak z fetą i suszonymi pomidorami na cieście francuskim**

**Słone babeczki w dwóch odstonach
z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem**

**Spring Rolls nadziewane warzywami
na słodko-pikantnym sosie**

**Falafel
Kotleciki z ciecierzycy na salsie meksykańskiej**

Przekąski bankietowe PREMIUM

(łącznie 2 szt / osobę)

Proszę wybrać 3-7 pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=2 pozycje, od 15 osób=3 pozycje, od 30 osób= możliwe wszystkie pozycje

Grillowana gruszka na konfiturze z żurawiny
z serem camembert, otulona szynką serrano

Mini hamburger 100% wołowiny
z konfiturą z czerwonej cebuli

Nuggetsy
z piersi z kurczaka na sosie BBQ

Daktyle owijane pieczoną szynką szwarcwaldzką
na sosie wiśniowym

Camembert otulony wędzonym łososiem
na chipsie z tortilli z sosem żurawinowo-chrzanowym

Cena 3.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)

z dostawą 69,80 zł brutto

z odbiorem osobistym 66,50 zł brutto

Możliwe dodatkowe opcje

Słodkości bankietowe

Ciasteczka francuskie w dwóch odślonach
z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym lub/oraz z bananem i belgijską czekoladą

+7,00 / szt

Podawane w papilotach

Od minimum 15szt z jednego rodzaju

Mini Panna Cotta w dwóch odślonach

Z musem malinowym oraz z musem mango
na naturalnej wanilii

+11,00 / szt

Podawane w małych pojemniczkach

Od minimum 15 szt z jednego rodzaju

Mini serniczek na zimno

Z musem truskawkowym

+11,00 / szt

Podawane w małych pojemniczkach

Od minimum 15 szt