

Oferta świąteczna dla firm



Informacje

Okoliczność cateringu:

- ✓ Spotkanie świąteczne

Termin:

Grudzień 2024r.

Miejsce:

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

Godz. dostawy:

do ustalenia

Liczba osób:

min. 25 osób

Forma cateringu:

- Bufet kawowy
- Dania ciepłe w podgrzewaczach,
- zimne przekąski typu finger-food

Sposób podania naszych dań:

Dla estetyki oraz Twojej wygody podajemy dania ciepłe na naczyniach wielorazowych.

Odbierzemy nasze naczynia po imprezie od Ciebie (przeważnie 1 -2 dni po imprezie – do ustalenia indywidualnie)

Dostarczamy Twoje dania gotowe do podania na stół (świeże & ciepłe & ułożone & udekorowane)

Kiedy zamówić:

Zamówienia prosimy zgłaszać z odpowiednio wczesnym wyprzedzeniem:

Zamówienia na catering świąteczno-firmowy, prosimy zamawiać do 02.12.2024r.

Wszystkie dania są przygotowywane na bazie naturalnych produktów bez użycia jakichkolwiek aromatów, wzmacniaczy smaku lub sztucznych ulepszaczy.

**Możliwe dodatkowe opcje:
(do indywidualnej wyceny)**

- Napoje (w tym bufet kawowy)
- Desery (mini deserki)
- Zastawa porcelanowa
- Stoły + krzesła
- Bielizna stołowa
- Podgrzewacze

1.opcja

Zupa

(łącznie 250ml./os, podana w termosach)

Tradycyjny barszcz czerwony
z regionalnych buraków

Pierogi

(łącznie 4 pierogi / osobę, podane na półmiskach)

Firmowe pierogi z kapustą i grzybami

Firmowe pierogi z szarpaną kaczką, jabłkiem i żurawiną

Firmowe pierogi z pstrągiem

Zimne przekąski

(łącznie 3 porcje / na osobę)

Szynka po rusku
z jajkiem przepiórczym

Śledzie w trzech odstonach
(tatar, pod pierzynką, po kaszubsku, podane w osobnych pojemniczkach)

Domowe paszteciki francuskie
z kapustą i grzybami

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

Pozostałe usługi

(w cenie)

- ✓ Dostawa cateringu
- ✓ Dostawa & odbiór wypożyczonego sprzętu

**Cena cateringu przy min. 25 osobach
wynosi 70,00 zł brutto /1 osobę (wraz z 8%VAT)**

2.opcja

Zupa

(łącznie 250ml./os, podana w termosach)

**Tradycyjny barszcz czerwony
z regionalnych buraków**

Pierogi

(łącznie 4 pierogi / osobę, podane na półmiskach)

Firmowe pierogi z kapustą i grzybami

Firmowe pierogi z szarpaną kaczką, jabłkiem i żurawiną

Firmowe pierogi z pstrągiem

Zimne przekąski

(łącznie 4 porcje / na osobę)

**Szynka po rusku
z jajkiem przepiórczym**

**Śledzie w trzech odsłonach
(tatar, pod pierzynką, po kaszubsku, podane w osobnych pojemniczkach)**

**Domowe paszteciki francuskie
z kapustą i grzybami**

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

**Kaczka
Na grzance z oliwą truflową z sosem żurawinowym**

Słodkości

(łącznie 1,5 szt./ os.)

Ciasteczka francuskie
z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym

Mini Lotus
ze słonym karmelem i bitą śmietaną

Pozostałe usługi

(w cenie)

- ✓ Dostawa cateringu
- ✓ Dostawa & odbiór wypożyczonego sprzętu
- ✓ Wypożyczenie podgrzewaczy
- ✓ Rozłożenie, złożenie cateringu jak i wszystkich wymienionych urządzeń

Cena cateringu przy min. 25 osobach
wynosi 98,00 zł brutto /1 osobę (wraz z 8%VAT)

3.opcja

Zupa

(łącznie 300ml./os, podana w kociołku oraz termosach)

**Zupa z grzybów leśnych
z makaronem**

oraz

**Tradycyjny barszcz czerwony
z regionalnych buraków**

Dania ciepłe

(łącznie 150g / osobę, podane na półmiskach)

**Filety z dorsza
w panierce kukurydzianej**

**Pstrąg tęczowy
na sosie cytrynowo-miodowym**

**Zrazy staropolskie
w sosie w grzybów leśnych**

Dodatki:

Ziemniaczki

Pieczone w ziołach prowansalskich

Pierogi

(łącznie 3 pierogi / osobę, podane na półmiskach)

Firmowe pierogi z kapustą i grzybami

Firmowe pierogi z szarpaną kaczką, jabłkiem i żurawiną

Firmowe pierogi z pstrągiem

Zimne przekąski

(łącznie 3 porcje / na osobę)

Śledzie w trzech odsłonach

(tatar, pod pierzynką, po kaszubsku, podane w osobnych pojemniczkach)

**Domowe paszteciki francuskie
z kapustą i grzybami**

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

Kaczka

Na grzance z oliwą truflową z sosem żurawinowym

Słodkości

(łącznie 2 szt./ os.)

**Ciasteczka francuskie
z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym**

**Mini Lotus
ze słonym karmelem i bitą śmietaną**

Serniczki ambasadora

Pozostałe usługi

(w cenie)

- ✓ Dostawa cateringu
- ✓ Dostawa & odbiór wypożyczonego sprzętu
 - ✓ Wypożyczenie podgrzewaczy
- ✓ Rozłożenie, złożenie cateringu jak i wszystkich wymienionych urządzeń

**Cena cateringu przy min. 25 osobach
wynosi 140,00 zł brutto /1 osobę (wraz z 8%VAT)**