

# Zimny catering typu finger-food



## Informacje

### Okoliczność cateringu:

- ✓ Spotkanie biznesowe
- ✓ Spotkanie rodzinne

### Termin:

2025r.

### 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:

Ilość rodzajów poszczególnych przekąsek zależy od wielkości zamówienia.  
Podane liczby to maksymalna ilość rodzajów – możesz wybrać mniej.

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.

### Dostawa i odbiór

Ceny z dostawą zawierają dowóz na terenie Bydgoszczy i gminy Osielsko  
od pn. do pt. 8:00 – 18:00 | sb. 10:00 – 17:00 | nd. 12:00 – 15:00  
Dokładną godzinę ustalamy w zależności Twoich potrzeb i ilości wcześniejszych zamówień.

Możliwa jest dostawa w innych godzinach,  
po wcześniejszym ustaleniu dokładnego terminu i ceny.

Dostawa w miejsca wymagające dodatkowej logistyki (np. szpitale)  
może wiązać się z dodatkowymi opłatami.

Odbiór osobisty: ul. Dworcowa 68 - godziny do ustalenia indywidualnie

# 1.opcja

= łącznie 4 szt. kanapek / osobę

## Kanapki bankietowe

**Bankietowe (otwarte kanapki dekoracyjne) koktajlowe (mini bułeczki)  
oraz croissanty maślane (mini rogaliki francuskie)**  
(na bagietce francuskiej oraz pieczywie wieloziarnistym, podane na paterach , łącznie 4 szt. / osobę)

**Proszę wybrać ilość pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=6 pozycji, od 20 osób=8 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje**

**Austriacka** (z szynką wieprzową, serem cheddar i czerwonym pesto)

**Francuska** (z serem camembert i zielonym pesto)

**Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Norweska** (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

**Prowansalska** (z pasztetem z indyka i musztardą francuską)

**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 Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Kanapka koktajlowa Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar)

**Kanapka koktajlowa Grecka** (z serem kanapkowym, oliwkami i świeżymi warzywami)

**Mini Croissant Śniadaniowy** (z jajkiem, beconem, świeżymi warzywami)

**Mini Croissant Hummus** (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, młode liście szpinaku, 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 36,00 zł brutto / z odbiorem osobistym 32,50 zł brutto***

# 2.opcja

=łącznie 6 szt. / osobę

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

## Kanapki bankietowe

**Bankietowe (otwarte kanapki dekoracyjne) koktajlowe (mini bułeczki)**

**oraz croissanty maślane (mini rogaliki francuskie)**

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

Proszę wybrać ilość pozycji **w zależności od liczby osób:**

od 10 osób=4 pozycje, od 20 osób=7 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje

**Austriacka** (z szynką wieprzową, serem cheddar i czerwonym pesto)

**Francuska** (z serem camembert i zielonym pesto)

**Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Norweska** (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

**Prowansalska** (z pasztetem z indyka i musztardą francuską)

**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 Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Kanapka koktajlowa Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar)

**Kanapka koktajlowa Grecka** (z serem kanapkowym, oliwkami i świeżymi warzywami)

**Mini Croissant Śniadaniowy** (z jajkiem, beconem, świeżymi warzywami)

**Mini Croissant Hummus** (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, młode liście szpinaku, 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 ilość pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=4 pozycje, od 20 osób=6 pozycji, od 35 osób=możliwe wszystkie pozycje

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

**Mini parówki owijane boczkiem  
zapiekane w cieście francuskim z serem cheddar**

**Mini tortilla w dwóch odstępach  
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki  
z szynką i serem cheddar**

**Włoska bruscetta  
z klasycznym farszem pomidorowym**

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

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

**Hummus z ciecierzycy i pieczonej papryki  
ze świeżymi słupkami warzyw**

**Czerwone wegekotleciki z ziarnami  
na sosie czosnkowo-bbq**

**Mini sałatka w dwóch odstępach**

Grecka - z serem kanapkowym, oregano, świeżymi warzywami, dressingiem

Cezar - z pieczoną piersią z kurczaka, świeżymi warzywami, dressingiem

***Cena 2.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)  
z dostawą 56,50 zł brutto / z odbiorem osobistym 53,50 zł brutto***

# 3.opcja

=łącznie 7 szt. / osobę

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

## Kanapki bankietowe

Bankietowe (otwarte kanapki dekoracyjne) koktajlowe (mini bułeczki)

oraz croissanty maślane (mini rogaliki francuskie)

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

Proszę wybrać ilość pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=4 pozycje, od 20 osób=7 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje

**Austriacka** (z szynką wieprzową, serem cheddar i czerwonym pesto)

**Francuska** (z serem camembert i zielonym pesto)

**Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Norweska** (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

**Prowansalska** (z pasztetem z indyka i musztardą francuską)

**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 Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Kanapka koktajlowa Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar)

**Kanapka koktajlowa Grecka** (z serem kanapkowym, oliwkami i świeżymi warzywami)

**Mini Croissant Śniadaniowy** (z jajkiem, beconem, świeżymi warzywami)

**Mini Croissant Hummus** (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, młode liście szpinaku, 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 ilość pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=3 pozycje, od 20 osób=5 pozycji, od 35 osób= możliwe wszystkie pozycje

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

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

**Mini tortilla w dwóch odstępach  
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki  
z szynką i serem cheddar**

**Włoska bruschetta  
z klasycznym farszem pomidorowym**

**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**

**Hummus z ciecierzycy i pieczonej papryki  
ze świeżymi słupkami warzyw**

**Czerwone wegekotleciki z ziarnami  
na sosie czosnkowo-bbq**

**Mini sałatka w dwóch odstępach**  
Grecka - z serem kanapkowym, oregano, świeżymi warzywami , dressingiem  
Cezar - z pieczoną piersią z kurczaka, świeżymi warzywami, dressingiem

# **Przekąski bankietowe PREMIUM**

(łącznie 2 szt. / osobę)

Proszę wybrać ilość pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=2 pozycje, od 20 osób=4 pozycje, od 35 osób= możliwe wszystkie pozycje

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

**Mini hamburger 100% wołowiny w dwóch odstępach**  
z konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonym bekonem oraz chorizo i serem cheddar  
\*lub na życzenie wege

**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

**Meksykańskie serki panierowane z jalapeno**  
na salsie i guacamole

**Krewetki w dwóch odstępach**  
na sałatce Wakame oraz w cieście na sosie mango-chilli

**Mix różności śródziemnomorskich**  
Chorizo, oliwki, kapary, suszone pomidory, ser kozi

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

***Cena 3.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)***  
***z dostawą 75,50 zł brutto z odbiorem osobistym 72,50 zł brutto***

# Możliwe dodatkowe opcje

## Słodkości bankietowe

### **Ciasteczka francuskie w dwóch odstonach**

z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym lub/oraz z bananem i belgijską czekoladą

+7,50 / szt.

Podawane w papilotach

Od minimum 15szt z jednego rodzaju

### **Mini Panna Cotta w dwóch odstonach**

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.

### **Mini Banoffee**

ze słonym karmelem

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach

Od minimum 15 szt.

### **Tradycyjna baklava**

z pistacją i orzechami włoskimi

+9,00 / szt.

Podawane w papilotach (od minimum 15 szt.)