

Oferta cateringowa



Informacje

Okoliczność cateringu:

- ✓ Spotkanie
święteczne

Termin:

Grudzień 2025r.

Miejsce:

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

Godz. dostawy:

do ustalenia

Liczba osób: 15 osób

Forma cateringu:

- Dania ciepłe
w podgrzewaczach,
- Dania ciepłe i zimne podane na
półmiskach
- Zimne przekąski
typu finger-food

Sposób podania naszych przekąsek:

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 czwartku poprzedzającego tydzień.**

***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

I 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 ze szpinakiem i serem feta

Firmowe pierogi z pstrągiem

Zimne przekąski

(łącznie 4 porcje / na osobę)

**Szynka po rusku
z jajkiem przepiórczym**

**Babeczki wytrawne w dwóch odsłonach
(z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem)**

**Domowe paszteciki francuskie
z kapustą i grzybami**

**Grzanki świąteczne w dwóch odsłonach
z wędzonym łososiem i pastą chrzanową oraz z pasztetem z indyka i żurawina**

Pozostałe usługi

(w cenie)

- ✓ Dostawa cateringu
- ✓ Dostawa & odbiór wypożyczonego sprzętu

**Cena cateringu wraz z dostawą i odbiorem naczyń przy min. 15 osób
Wynosi 73,50 zł netto / 1 osobę (8%VAT)**

II 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

**Cena cateringu wraz z dostawą i odbiorem naczyń przy min. 15 osób
wynosi 98,80 zł netto / 1 osobę (8%VAT)**

III opcja

Zupa

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

**Tradycyjny barszcz czerwony
z regionalnych buraków**

Pierogi

(łącznie 3 pierogi / osobę, podane na półmiskach)

Firmowe pierogi z kapustą i grzybami

Firmowe pierogi ze szpinakiem i serem feta

Firmowe pierogi z szarpaną kaczką, jabłkiem i żurawiną

Firmowe pierogi z pstrągiem

Dania ciepłe

(łącznie 120g-140g / osobę = ok. 2 porcje koktajlowe, podane na półmiskach, proszę wybrać 1-2 rodzaje)

**Zraz staropolski
w sosie z grzybów leśnych**

**Polędwica z dorsza
w panierce panko lub w sosie cytrynowo-miodowym**

**Pstrąg tęczowy
w sosie cytrynowo-miodowym**

**Pieczony batat z serem pleśniowym, pieczarkami
i orzechami włoskimi (WEGE)**

Dodatki:

Ziemniaczki

Pieczone ze świeżym czosnkiem w ziołach prowansalskich

Zimne przekąski

(łącznie 3 porcje / na osobę, proszę wybrać 3-4 rodzaje)

Szynka po rusku
z jajkiem przepiórczym

Tradycyjna ryba po grecku
z filetów z dorsza, porcjowane w nowoczesnej odsłonie

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

Babeczki wytrawne w dwóch odsłonach
(z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem)

Domowe paszteciki francuskie w dwóch odsłonach
z kapustą i grzybami oraz ze szpinakiem i białym serem

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

Grzanki świąteczne w dwóch odsłonach
z wędzonym łososiem i pastą chrzanową oraz z pasztetem z indyka i żurawina

Mini tortilla
z łososiem i serkiem chrzanowym

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

Kaczka
Na grzance z oliwą truflową z sosem żurawinowym

Krewetki w dwóch odsłonach
na sałatce Wakame oraz na sosie mango-chilli

Reuben Sandwich
nowojorska kanapka z pastrami wołowym, serem cheddar i kiszoną kapustą

Pozostałe usługi

(w cenie)

- ✓ Dostawa cateringu
- ✓ Dostawa & odbiór wypożyczonego sprzętu

**Cena cateringu wraz z dostawą i odbiorem naczyń przy min. 15 osób
wynosi 115,00 zł netto / 1 osobę (8% VAT)**

IV opcja

Zupa

(łącznie 300ml./os, podana w kociołku, proszę wybrać 1 rodzaj)

**Tradycyjny barszcz czerwony
z regionalnych buraków**

**Zupa z grzybów leśnych
z makaronem**

**Żurek staropolski
z pieczoną kielbasą**

**Krem z pieczonego ziemniaka
z olejem z pestek dyni**

Pierogi

(łącznie 3 pierogi / osobę, podane w podgrzewaczach,
proszę wybrać 1-2 rodzaje)

Firmowe pierogi z kapustą i grzybami

Firmowe pierogi ze szpinakiem i serem feta

Firmowe pierogi z szarpaną kaczką, jabłkiem i żurawiną

Firmowe pierogi z pstrągiem

Dania ciepłe

(łącznie 200g / osobę = ok. 3 porcje koktajlowe, podane w podgrzewaczach, 1-3 rodzaje)

**Zraz staropolski
w sosie z grzybów leśnych**

**Polędwica z dorsza
w panierce panko lub w sosie cytrynowo-miodowym**

**Pstrąg tęczowy
w sosie cytrynowo-miodowym**

**Pieczony batat z serem pleśniowym, pieczarkami
i orzechami włoskimi (WEGE)**

Dodatki:

Ziemniaczki

Pieczone ze świeżym czosnkiem w ziołach prowansalskich

Zimne przekąski

(łącznie 3 porcje / na osobę, proszę wybrać 3-4 rodzaje)

Szynka po rusku
z jajkiem przepiórczym

Tradycyjna ryba po grecku
z filetów z dorsza, porcjowane w nowoczesnej odsłonie

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

Babeczki wytrawne w dwóch odsłonach
(z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem)

Domowe paszteciki francuskie w dwóch odsłonach
z kapustą i grzybami oraz ze szpinakiem i białym serem

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

Grzanki świąteczne w dwóch odsłonach
z wędzonym łososiem i pastą chrzanową oraz z pasztetem z indyka i żurawina

Mini tortilla
z łososiem i serkiem chrzanowym

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

Kaczka
Na grzance z oliwą truflową z sosem żurawinowym

Krewetki w dwóch odsłonach
na sałatce Wakame oraz na sosie mango-chilli

Reuben Sandwich
nowojorska kanapka z pastrami wołowym, serem cheddar i kiszoną kapustą

Słodkości

(łącznie 1,5 szt./ os. proszę wybrać 1-3 rodzaje)

Szarlotka babuni

Makowiec staropolski

Piernik świąteczny

Serniczki ambasadora

Ciasteczka francuskie
z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym

Mini Lotus
ze słonym karmelem i bitą śmietaną

Tradycyjna baklava
z pistacją i orzechami włoskimi

Pozostałe usługi

(wliczone w cenę)

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

Cena cateringu
wynosi 172,50 zł netto / 1 osobę (8%VAT)