



Zimny catering typu finger-food

od 10 osób

Opcja I

łącznie 4 szt. / os

Kanapki bankietowe
Kanapki koktajlowe
Mini Croissant

4 szt. / os

		
od 10 os	od 20 os	od 30 os
6 rodzajów	8 rodzajów	12 rodzajów

Ceny za 1 osobę

 **38,00**
z odbiorem osobistym

 **42,00**
z dostawą

Opcja II

łącznie 6 szt. / os

Kanapki bankietowe
Kanapki koktajlowe
Mini Croissant

2 szt. / os

		
od 10 os	od 20 os	od 35 os
4 rodzaje	7 rodzajów	9 rodzajów

Przekąski bankietowe
CLASSIC

4 szt. / os

		
od 10 os	od 20 os	od 35 os
4 rodzaje	6 rodzajów	9 rodzajów

Ceny za 1 osobę

 **56,00**
z odbiorem osobistym

 **59,00**
z dostawą

Opcja III

łącznie 7 szt. / os

Kanapki bankietowe
Kanapki koktajlowe
Mini Croissant

2 szt. / os

		
od 10 os	od 20 os	od 35 os
4 rodzaje	7 rodzajów	9 rodzajów

Przekąski bankietowe
CLASSIC

3 szt. / os

		
od 10 os	od 20 os	od 35 os
3 rodzaje	5 rodzajów	8 rodzajów

Przekąski bankietowe
PREMIUM

2 szt. / os

		
od 10 os	od 20 os	od 35 os
2 rodzaje	4 rodzaje	7 rodzajów

Ceny za 1 osobę

 **79,00**
z odbiorem osobistym

 **84,00**
z dostawą

Istnieje możliwość skomponowania indywidualnego zestawienia kanapek i przekąsek.
Jeśli potrzebujesz indywidualnej oferty,
napisz jakie produkty i w jakich ilościach Cię interesują.

Zimny catering typu finger-food



Informacje

Okoliczność cateringu:

- ✓ Spotkanie biznesowe
- ✓ Spotkanie rodzinne

Termin:

2026 r.

(dzień tygodnia)

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

Opiekun

Klienta: Monika/Dominika
+48 533 648 997

Sposób podania naszych przekąsek:

Przekąski są podane na estetycznych paterach jednorazowego użytku.

W przypadku wyboru pater niejednorazowych (metalowych/ drewnianych) 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:

z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem

(liczonym w dniach roboczych)

w stosunku do planowanej daty dostawy.

W przypadku mniejszych zamówień wystarczy zazwyczaj zgłoszenie z kilkudniowym wyprzedzeniem.

W miarę możliwości staramy się również realizować **zamówienia bardziej spontaniczne** - zachęamy jednak do wcześniejszego kontaktu w celu potwierdzenia dostępności.

*Rezerwacja terminu jest ważna przez 3 dni od momentu jej przesłania.
Po upływie tego czasu, w przypadku braku ostatecznego potwierdzenia,
nie możemy zagwarantować dostępności terminu.*

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 = 12 pozycji

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, physalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

Hummus (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

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, bekonem, świeżymi warzywami)

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

Mini Croissant Hawajski (z ananasem i szynką serrano)

Mini Croissant BBQ (z szarpaną wieprzowiną w sosie BBQ na duńskiej remouladzie z piklami)

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, młode liście szpinaku itp.

**Cena 1.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)
z dostawą 42,00 zł brutto / z odbiorem osobistym 38,00 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 35 osób = 9 pozycji

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, physalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

Hummus (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

Tatarska (z tatarskim wołowem 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, bekonem, świeżymi warzywami)

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

Mini Croissant Hawajski (z ananasem i szynką serrano)

Mini Croissant BBQ (z szarpaną wieprzowiną w sosie BBQ na duńskiej remouladzie z piklami)

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, młode liście szpinaku 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 = 9 pozycji

Mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi

na pesto genovese

Mini parówki owijane boczkiem
zapiekane w cieście francuskim z serem cheddar

Mini tortilla w dwóch odsłonach
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka

Mini pizzerinki
z szynką i serem cheddar

Włoska bruschetta
z mozzarellą i klasycznym farszem pomidorowym

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

Słone babeczki w dwóch odsłonach
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 odsłonach
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 59,00 zł brutto / z odbiorem osobistym 56,00 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 = 9 pozycji

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, physalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

Hummus (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

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, bekonem, świeżymi warzywami)

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

Mini Croissant Hawajski (z ananasem i szynką serrano)

Mini Croissant BBQ (z szarpaną wieprzowiną w sosie BBQ na duńskiej remouladzie z piklami)

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, młode liście szpinaku 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 = 8 pozycji

Mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi

na pesto genovese

Mini parówki owijane boczkiem
zapiekane w cieście francuskim z serem cheddar

Mini tortilla w dwóch odsłonach
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka

Mini pizzerinki
z szynką i serem cheddar

Włoska bruschetta
z mozzarellą i klasycznym farszem pomidorowym

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

Słone babeczki w dwóch odsłonach
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 odsłonach
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 = 7 pozycji

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

Mini hamburger w trzech odsłonach
100% wołowiny z konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonym bekonem |
100% wołowiny z chorizo i serem cheddar |
z szarpaną wieprzowiną w sosie BBQ na duńskiej remouladzie z piklami
*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 odsłonach

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

Reuben sandwich

nowojorska kanapka z pastrami wołowym, serem cheddar i kiszoną kapustą

Tatar

z łososia z ziołową grzanką

***Cena 3.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)
z dostawą 84,00 zł brutto / z odbiorem osobistym 79,00 zł brutto***

Możliwe dodatkowe opcje

Słodkości bankietowe

Ciasteczka francuskie w dwóch odsłonach

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

+ 8,50 zł / szt.

Podawane w papilotach / minimum 15 szt. z jednego rodzaju

Mini panna cotta w dwóch odsłonach

Z musem malinowym oraz z musem mango - marakuja
na naturalnej wanilii

+ 12,00 zł / szt.

Podawane w małych pojemniczkach / minimum 15 szt. z jednego rodzaju

Mini banoffee

ze słonym karmelem

+ 12,00 zł / szt.

Podawane w małych pojemniczkach / minimum 15 szt.

Leśny mech

z owocami

+ 12,00 zł / szt.

Podawane w małych pojemniczkach / minimum 15 szt.

Tradycyjna baklava

z pistacją i orzechami włoskimi

+ 10,00 zł / szt.

Podawane w papilotach / minimum 15 szt.