

**Założenia :**









**Miejsce: siedziba firmy w Białymstoku**

**Termin : do ustalenia**






**Godz. : do ustalenia**

**Ilość osób : min. 30**




**Bufet przekąsek w formie finger-food (300 g / os) :**

-  Sałata z serem pleśniowym na liściu cykorii z sosem musztardowym
-  Terriny rybne na mini talerzykach
-  Wraps z szynką i sosem reumoldowym
-  Omleczki szpinakowe z szynką
-  Deski serów z konfiturą cebulowo bakaliową
-  Kanapki terazzino w wersji mini
-  Hamburgery koktajlowe na szpadkach
-  Roladki jarskie

**Bufet dań gorących :**

-  Krem z dyni ( 250 ml/os.)
-  Grillowana pierś z kurczaka opasana boczkiem
-  Opiekane ziemniaki
-  Ryż kolorowy
-  Zestaw surówek

**Bufet napojowo- deserowy :**

-  Woda niegazowana ( 500 ml/os.)
-  Soki owocowe ( 500 ml/os.)
-  Asortyment ciast ( 120 g/os.)

**Cena: 85 zł/os. ( netto ) 94,35 zł/os. ( brutto ) przy założeniu 30 osób**

**Cena: 75 zł/os. ( netto ) 83,25 zł/os. ( brutto ) przy założeniu 50 osób**

**Cena: 65 zł/os. ( netto ) 83,25 zł/os. ( brutto ) przy założeniu 80 osób**

**Cena przy założeniu od 100 osób ustalana indywidualnie**

Stawka obejmuje dostarczenie dań ,pełnej zastawy stołowej potrzebnej do realizacji cateringu, stoły bankietowe, profesjonalną obsługę.

Podane ceny zawierają podatek VAT.

**Realizacja** – na podstawie oficjalnego zamówienia mailowego

**Płatność** – przelew –100 % przedpłaty .Fv proforma

Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 4 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

Oferta ważna do 30.04.2021 r.

W razie jakichkolwiek pytań – prosimy o kontakt.