

Oferta na zorganizowanie cateringu weselnego

Założenia:

Miejsce – do ustalenia

Termin – do ustalenia

Ilość osób – min. 120

Godzina – do uzgodnienia

Menu:

Bufet przekąsek zimnych (400 g / os.)

- Sałata rzymska z topionym boczkiem sosem cesar z anchois i grzankami ziołowymi
- Sałaty z vinaigrette i prażonym boczkiem
- Sałatka na rukoli z serem Lazur owocami granatu, pomarańczy i grejfruta
- Tatar wołowy podany z marynatami i rydzami (po drugim daniu)
- Rolada z kaczki faszerowana bakaliami
- Terrina z zająca w marchwi z nutą cynamonu
- Pstrąg faszerowany krabem
- Mix ryb wędzonych z sosem miodowo musztardowym
- Warzywa z dipami
- Rolada z boczku z morelą
- Omleczki szpinakowe z szynką
- Półmisek mięsów własnego wyrobu
- Śledzie w trzech odstonach (po żydowsku/w balsamicznej cebuli /w śmietanie i chrzanie)
- Pieczywo

Dania gorące serwowane (1 850 g / os.)

- Krem z białych warzyw z oliwą truflowa i prażonymi migdałami
- Polędwiczka z sosem rozmarynowym z warzywami z rusztu i puree ziemniaczanym
- Pierś młodego kurczęcia na pomidorach w bazylii podana w sosie z suszonych pomidorów i ryżem jaśminowym
- Zupa : Barszcz czerwony z krokietem

Bufet dań gorących (400 g / os.)

- Wołowina po burgundzku z warzywami
- Lasagne bolońska z sosem pomidorowym z bazylią
- Pierogi z rakami
- Kartacze
- Fasolki szparagowa żółta i zielona w maśle ziołowym
- Ziemniaki w maśle czosnkowym z rozmarynem

Bufet deserowy (150 g / os.)

- Owoce filetowe
- Musy owocowe
- Asortyment ciast własnego wypieku

Napoje i zimne gorące:

- Kawa, herbata, dodatki (400 ml / os.)
- Soki owocowe (800 ml /os.)
- Woda mineralna (800 ml / os.)

Stawki obejmują obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach.

Aperitif w formie wina musującego w cenie.

Transport poza miasto Białystok, do 100 km-wynosi: 500 zł. (brutto)

Obsługa jest do Państwa dyspozycji na czas trwania uroczystości, od momentu rozpoczęcia -maksymalnie do 3:00, chyba, że zostaną ustalone inne opcje na końcowym etapie uzgodnień cateringu.

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 100.

Oferta cenowa obowiązuje od 27.05.2021 r.

Dodatkowo oferujemy: Piwo Tyskie, Żubr-30 keg w cenie: 370 zł (netto).

Wino półwytrawne 0,7 l but.- czerwone, białe -w cenie 35 zł (netto) za butelkę.

Istnieje możliwość zorganizowania Drink Baru.

Istnieje możliwość zorganizowania wiejskiego stołu

Realizacja – na podstawie zamówienia, podpisanej umowy.

Płatność – 30 % zaliczka, reszta przelew 14 dni.

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

W razie jakichkolwiek pytań – jestem do dyspozycji.

Cena: 190 zł brutto/os.

Katarzyna Tamiola
Specjalista ds. Cateringu
Mobile: 661530573
e-mail: catering@casablanca-catering.pl