

Propozycja Cateringowa Restauracji Kawelin – I Komunia 2022

CENA BRUTTO: 150,00 zł / os.; DZIECI (do lat 10): 60,00 zł

Założenie: min. 15 osób

Przekąski zimne – 250 g / os.

Kompozycja rolad kuchni Kawelin

Wędliny „Biebrzańskie smaki”

Francuskie pate z wątróbek drobiowych na mini tostach z konfiturą z czerwonej cebuli

Tatar z łososia na grzance cebulowej

Salaty z kozim serem / grillowana gruszka / orzech włoski / balsamico

Salatka z makaronem gryczanym / mango, granat / sezam

Zupa – 250 ml / os.

*Aksamitny krem z białych warzyw / płatki migdałów / balsamico **lub** Zupa kurkowa z kluskami*

Danie główne – 400 g / os.

Udo kaczki / sos wiśniowy / palony ziemniak / palone marchew i brokuł

lub

Polędwiczka z karmelizowanymi kurkami / sos z czerwonego wina / palony ziemniak / warzywa sezonowe

lub

Opcja vege – kotlety z batata i pieczonej marchwi / salsa warzywna / pieczony ziemniak

Zestaw dla dzieci – ok. 450g / os.

Rosół z makaronem

Nuggetsy / opiekane ziemniaki

lub

Klopsiki z indyka w pomidorach / puree ziemniaczane

Dodatki

Świeże pieczywo

Napoje

Woda mineralna, soki owocowe

Kawa, wybór herbat

Na słodko

Ciasta (min. 3 rodzaje), ptysie, mini bezy z kremem, rurki z kremem, mini muffiny, musy owocowe, owoce filetowe

Tort – we własnym zakresie

DODATKOWO:

Logistyka : 100 zł

Obsługa : 400 zł

Transport cateringu: 2,50 zł/km

Stawka obejmuje dostarczenie dań ,pełnej zastawy stołowej potrzebnej do realizacji cateringu.



Realizacja – na podstawie oficjalnego zamówienia mailowego

Płatność – 500 zł –zadek , po wykonaniu – przelew, karta, gotówka – do ustalenia .

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

Oferta ważna do 1.06.2022

W razie jakichkolwiek pytań – prosimy o kontakt.