

Założenia:

Miejsce – Wskazane przez zamawiającego

Termin – do ustalenia

Ilość osób – min. 100

- Dekoracje stołów , sali po stronie zamawiającego

- Weryfikacja osób po stronie zamawiającego












- Aperitif na przywitanie – wino musujące w zakresie zleceniobiorcy

- Alkohol w zakresie zamawiającego





- Na przywitanie chlebek z imionami oraz datą :+ kieliszki z wodą lub wódką

Menu:







Bufet przekąsek zimnych (350 g / os.)

-  Sałatka Cesar z kurczakiem
-  Sałata z makaronem gryczanym
-  Sałatka grecka z ossem vinaigrette
-  Tatar wołowy podany z marynatami i kurkami (po drugim daniu)
-  Kompozycja rolad
-  Warzywa z dipami
-  Rolada z boczku z morelą
-  Omleciki szpinakowe z szynką
-  Półmisek mięsów własnego wyrobu
-  Pasztet z sosem żurawinowym
-  Pieczywo



Dania gorące serwowane :

-  Krem z białych warzyw /oliwa/prażony migdał/krem balsamiczny
-  Polędwiczka w trawie żubrowej /puree ziemniaczane z pudrem ziołowym/glazurowane buraczki w miodzie
-  Filet grillowany z piersi kurczęcej /sos z suszonych pomidorów/szpinak/opiekane ziemniaki/palony pomidor
-  Barszcz z krokietem




Dania gorące podane w bufetach (400 g / os.)

-  Kartacze z okrasą
-  Polędwiczka drobiowa w salsie warzywnej
-  Pierogi z mięsem /Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
-  Warzywa grillowane
-  Ogórek kiszony
-  Opiekane ziemniaki z ziołami i masłem czosnkowym





Bufet deserowy (200 g/os.)

-  Owoce filetowane – 80 g/os.
-  Asortyment ciast (min. 3 rodzaje) – 120 g/os.

Napoje i zimne gorące :

-  Kawa, herbata, dodatki
-  Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą podana w karafkach
-  Soki owocowe

Dania dla dzieci :

-  Rosół z makaronem
-  Nugetsy + ketchup
-  Opiekane ziemniaki
-  Surówka

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

Obsługa jest do Państwa dyspozycji na czas trwania uroczystości od momentu rozpoczęcia - maksymalnie do 4:00 chyba, że zostaną ustalone inne opcje na końcowym etapie uzgodnień cateringu.

Każda następną godziną – opłata dodatkowa 500 zł/h

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 100

Oferta cenowa obowiązuje do 31.01.2023 r.

Realizacja – na podstawie zamówienia, podpisanej umowy.

Płatność – 30 % zaliczka, reszta przelew 14 dni.

Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 5 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

W razie jakichkolwiek pytań – jestem do dyspozycji.

Cena: 250 zł /os.

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