

## **Szanowni Państwo,**

Jesteśmy firmą wchodzącą na wrocławski rynek cateringu eventowego i biznesowego. Nasz zespół składa się z osób o wieloletnim doświadczeniu w branżach z obszaru MICE i gastronomii.

Zapewniamy:

- ✓ kompletną usługę cateringową - przejęcie od klienta na siebie organizacji w jak najszerszym zakresie,
- ✓ wysoki standard usług przy zachowaniu dobrych i konkurencyjnych cen,
- ✓ elastyczność i nieszablonowość w procesie tworzenia oferty,
- ✓ indywidualne podejście do każdej realizacji.

### **CATERING DLA RODZINY**

*Świętowanie w rodzinnym gronie*

Aby mieli Państwo więcej czasu dla siebie, z przyjemnością zajmiemy się całą oprawą danej okazji:

- wesele,
- komunie i chrzciny
- garden party,
- urodziny, rocznice
- Święta.

Przygotujemy stoły, zastawę, bufety, dekoracje, obsługę i sprzątanie.

**Państwu oraz Państwa gościom pozostawimy jedynie cieszyć się chwilą**

### **ORGANIZACJA EVENTÓW**

*Niepowtarzalne przeżycia*

Słuchając Państwa potrzeb staramy się wyjść im naprzeciw i dostarczać nie tylko usługę cateringową, ale kompleksowe przygotowanie całego eventu. Jesteśmy w stanie zorganizować i zapewnić:

- miejsce,
- scenariusz,
- oprawę muzyczną,
- scenę i oświetlenie,
- hale namiotowe,
- animatorów i DJ-ów,
- zaplecze techniczne i logistyczne.

Współpracujemy z lokalnymi agencjami eventowymi, obiektami, wypożyczalniami sprzętu, technikami oraz animatorami imprez. W Państwa imieniu obejmujemy organizacyjnie wszystkich podwykonawców dużych eventów.

**Organizacja eventu i catering w jednym!**

# EVENT

CATERING

## Oferta komunijna

Wszystkim się zajmiemy!



## **MENU PODSTAWOWE**

### **Wariant I**

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Kotlet schabowy panierowany
- Ziemniaczki pieczone
- Surówka z buraczków i mizeria ze świeżych ogórków

### **Wariant II**

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Filet z kurczaka w cieście
- Ziemniaczki puree
- Surówka z czerwonej kapusty i mizeria ze świeżych ogórków

**Cena brutto: 60,00 zł za osobę**



## MENU ROZSZERZONE

### Wariant I – 1,5 porcji mięs i dodatków na osobę

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Roladka schabowa ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z kurczaka panierowany
- Ziemniaczki pieczone
- Kluski śląskie
- Surówka szwedzka, surówka z buraczków

### Wariant II – 1,5 porcji mięs i dodatków na osobę

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Filet z kurczaka nadziewany warzywami i serem
- Filet z dorsza w panierce
- Ziemniaki po chłopsku
- Ryż
- Surówka szwedzka, surówka z kiszonej kapusty

### Zimny bufet:

- Sałatka grecka – 75% liczby osób
- Sałatka nicejska – 75% liczby osób
- Vol-au-venty z dodatkami – 1 sztuka/os.
- Kruche babeczki z dodatkami – 1 sztuka/os.

**Cena brutto: 110,00 zł za osobę**



## MENU PREMIUM

### Wariant I - 2 porcje mięs i dodatków na osobę

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Udko z kurczaka
- Roladka z indyka z farszem warzywnym
- Zrazy wieprzowe
- Ziemniaczki pieczone
- Kluski śląskie
- 3 surówki do wyboru

### Wariant II - 2 porcje mięs i dodatków na osobę

- Krem pomidorowy z ptysiem
- Cordon bleu z kurczaka
- Pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem i serem
- Pieczeń schabowa w sosie własnym
- Ziemniaki puree
- Ryż
- 3 surówki do wyboru

### Zimny bufet:

- Sałatka cezar – 75% liczby osób
- Sałatka grecka – 75% liczby osób
- Vol-au-venty z dodatkami – 1 sztuka/os.
- Kruche babeczki z dodatkami – 1 sztuka/os.
- Rożki francuskie z dodatkami – 1 sztuka/os.
- Mini tortille z dodatkami – 1 sztuka/os.

**Cena brutto: 150,00 zł**



### **OFERTA UWZGLĘDNIA**

- zastawę (talerze, sztućce)
- wyposażenie niezbędne do przygotowania bufetu szwedzkiego
- obsługę
- dostawę

### **USŁUGI DODATKOWE**

*(powiększające bazową kwotę menu od osoby)*

- zmiana formy realizacji z bufetów szwedzkich na obsługę kelnerską do stołów (jedzenie z bufetu szwedzkiego przechodzi na półmiskach na stoły)  
+ 6,00 zł/os.
- bufet z napojami gorącymi (kawa, herbata czarna i smakowa, mleko, cukier, cytryna) + 15,00 zł/os.
- bufet z napojami zimnymi (woda 0,5l , soki 0,3l podawane w dzbankach) + 12,00 zł/os.
- bufet słodki (ciasta 200g/os.) + 11,00zł/os.
- Stoły okrągłe, obrusy i krzesła dla gości + 25,00 zł/os.
- Ławo-stoły dla gości i namioty (plener) + 15,00 zł/os.

