

Szanowni Państwo,

Jesteśmy wrocławską firmą obsługującą catering eventowy i biznesowy. 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 FIRM

Profesjoniści - Profesjonalistom

Z myślą o Państwach potrzebach przygotowaliśmy pakiet usług odpowiadający wszystkim najczęściej pojawiającym się w biznesie formom cateringu:

- bankiety,
- integracyjne, jubileuszowe lub świąteczne imprezy pracownicze,
- szkolenia, kongresy i konferencje,
- przyjazdy ważnych gości i grup projektowych,
- festyny plenerowe w formie grilla,
- codzienne żywienie czyli dostawy lunchboxów lub kantyny pracownicze,
- eventy masowe (koncerty, zloty, imprezy sportowe).

Zapewnimy kompleksową usługę od doradztwa przy wyborze menu i formy realizacji, po logistykę zamykającą imprezę.

Wszystkim się zajmiemy! Jeden kontakt, całość realizacji!

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 dla firm

Wszystkim się zajmiemy!



CODZIENNE ŻYWIENIE

Zestawy LUNCHBOX – śniadania / lunch / posiłki regeneracyjne

Rozwiązanie przygotowane z myślą o:

- ✓ tanim, prostym i szybkim cateringu zachowującym wysoką jakość,
- ✓ błyskawicznej dostawie do klienta,
- ✓ podnoszeniu standardów jedzenia zamawianego z dowozem.

Nasze zestawy:

- ✓ dostarczane są w specjalnych zgrzewanych od góry pojemnikach,
- ✓ docierają zawsze na czas.

Kantyny, minibary

Kantyny lub małe stoiska bufetowe idealne do codziennego żywienia ponad 100 osób, szczególnie gdy na miejscu nie jest możliwa produkcja gastronomiczna. Oferta do indywidualnego ustalenia.

SPECJALNE OKAZJE

Bufet szwedzki – dania ciepłe / fingerfood / napoje / desery

Propozycja idealna na:

- ✓ ekskluzywny lunch w siedzibie firmy,
- ✓ bankiet,
- ✓ szkolenie lub konferencje,
- ✓ imprezę pracowniczą.

Zapewniamy kompleksową usługę:

- ✓ organizację oraz doradztwo,
- ✓ różnorodne nowoczesne menu,
- ✓ profesjonalną obsługę kelnerską,
- ✓ pełne wyposażenie gastronomiczne.

PLENER

Barbecue & Grill

Propozycja idealna na:

- ✓ firmową imprezę integracyjną,
- ✓ koncert, zlot, pokaz, festyn i każdy inny event odbywający się na świeżym powietrzu.

Zapewniamy kompleksową usługę:

- ✓ organizację oraz doradztwo,
- ✓ sprawdzone i pyszne menu grillowe,
- ✓ profesjonalną obsługę kelnerską,
- ✓ zaplecze sprzętowe oraz logistyczne.





ZESTAWY LUNCHBOX – śniadania / lunch / posiłki regeneracyjne

Lunch (mięso/ryba 130g, dodatek skrobiowy 200g, surówka 100g, warzywa na gorąco 100g)

Przykładowy zestaw:

Stek wieprzowy z cebulą, ziemniaki, marchewka na gorąco, sałata pekińska

+ zupa lub krem (350ml)

+ porcja ciasta (120g)

+ sok owocowy (300ml)

W skład oferty wchodzi: opakowanie lunchbox, dostawa, sztuczki jednorazowe i serwetki.

Śniadanie (kanapki z bułek wieloziarnistych z bogatymi dodatkami)

Przykładowe kanapki:

Bułka z salami, serem brie i oliwkami,

Bułka z polędwicą z indyka, sałatą lodową i jajkiem

Posiłki regeneracyjne (dania gorące, zupy, kanapki)

Cena i zawartość oferty do indywidualnego ustalenia



BUFET SZWEDZKI z obsługą

(Danie mięsne 130g, danie jarskie 150g, 2 rodzaje sałatek 180g, 2 rodzaje dodatków skrobiowych 180g)

Przykładowy zestaw:

Roladka z fileta z indyka z musem orzechowym w sosie pomarańczowym

Lasagne szpinakowa z sosem beszamelowym

Bezy ziemniaczane z koperkiem

Ryż z warzywami

Sałatka z prażonym boczkiem i pomidorami

Sałatka z sera pleśniowego z orzechami i rukolą

+ fingerfood

(vol-au-venty, rożki francuskie, kruche babeczki, tartinki, musy, ruloniki i wiele więcej)

+ bufet z napojami zimnymi (0,5l/os.)

(woda i soki lub napoje w butelkach lub dystrybutorach do napojów)

+ bufet z napojami ciepłymi (0,5l/os.)

(kawa, herbata zwykła i smakowa, cukier, mleko, cytryna)

+ bufet deserowy

(szeroki wybór ciast i słodkich przekąsek)

W skład oferty wchodzi: obsługa, dostawa i odbiór, sprzęt gastronomiczny, zastawa.





BARBECUE & GRILL

Dania mięsne z grilla – 2 porcje / os.

(kielbasa śląska, karkówka, pierś z kurczaka, skrzydełka, szaszłyki, pstrąg i wiele innych)

Dania wegetariańskie z grilla – 1 porcja / os.

(szaszłyki warzywne, camembert z grilla, warzywa grillowane, ziemniaki pieczone z dodatkami oraz wiele innych)

Dodatki ciepłe

(grochówka, bigos, gulasz po węgiersku, boeuf strogonow i wiele innych)

Dodatki zimne

(chleb wiejski, smalec, ogórki oraz pikle, dipy i sosy, bufet sałatkowy)

Desery

(lody, owoce, ciasta)

Napoje – 1l/os.

(napoje zimne i ciepłe, piwo z roll-barów lub butelkowane)

W skład oferty wchodzi: obsługa, dostawa i odbiór, sprzęt grillowy, jednorazówki.



USŁUGI DODATKOWE

(podlegające indywidualnej wycenie)

WYNAJEM SPRZĘTU

- Stoliki koktajlowe
- Stoły bankietowe
- Krzesła bankietowe
- Ławo-stoły piwne
- Roll-bary
- Namioty szybko rozkładalne
- Hale namiotowe

OPRAWA

- Oprawa muzyczna (DJ, zespół, nagłośnienie, scena)
- Scenariusz imprezy (atrakcje, animacje, zabawy, wystrój, występy artystyczne)

MIEJSCE

- Organizacja miejsca imprezy (klub, plener, rejs, wioska indiańska / kowbojska)
- Dekoracja (kwiaty, ozdoby, rekwizyty)

DODATKOWA OBSŁUGA I WYPOSAŻENIE

- Barman (opcjonalnie: pokaz barmański, przenośny bar)
- Barista (opcjonalnie: przenośny bar)