

Oferta cateringowa

Catering kawowy – biznesowy:

Mini:

- Serwis kawowy (kawa / herbata w termosach lub warnik z wrzątkiem/ mleko cytryna / cytryna / cukier)
- Ciasteczka kruche 50g/os
- Woda mineralna w butelkach 0,5L/os

Koszt 29zł netto/os

Standard:

- Serwis kawowy (kawa / herbata w termosach lub warnik z wrzątkiem/ mleko cytryna / cytryna / cukier)
- Ciasteczka kruche 50g/os
- Owoce na półmisku 120g/os
- Woda mineralna w butelkach 0,5L/os

Koszt 35zł netto/os



Vip:

- Serwis kawowy (kawa / herbata w termosach lub warnik z wrzątkiem/ mleko cytryna / cytryna / cukier)
- ciasteczka kruche 50g/os
- owoce na półmisku 120g/os
- kanapeczki bankietowe (mix wege / mięsne) 1szt./os
- mini croissant wytrawny (wege / z szynką / z pastami smakowymi) 1szt./os
- ciasto pieczone np.: sernik / szarlotka 120g/os
- woda mineralna w butelkach 0,5L/os

Koszt 63zł netto/os

Premium:

- Serwis kawowy (kawa / herbata w termosach lub warnik z wrzątkiem/ mleko cytryna / cytryna / cukier)
- ciasteczka kruche 50g/os
- owoce na półmisku 120g/os
- kanapeczki bankietowe (mix wege / mięsne) 1szt./os
- mini bułeczki bao (wege z tofu / z szarpanym kurczakiem / z boczniakiem) 1szt./os
- grillowane frankfurterki w cieście francuskim 1szt./os
- mini babeczki faszerowane wytrawne 1szt./os
- szaszłyki z mini mozzarelli, pomidorków koktajlowych i bazylii 1szt./os
- ciasto pieczone np.: sernik / szarlotka 120g/os
- woda mineralna w butelkach 0,5L/os
- soki owocowe 300ml/os

Koszt 92zł netto/os



Catering biznesowy – zimne przekąski finger food

WYTRAWNE:

- Kanapeczki bankietowe mix wege / wegan/ mięsne / ryba – 8,50zł/szt.
- Tartinki na pumperniku mix wege / wegan/ mięsne / ryba – 8,50zł/szt.
- Bruschetta (caprese / wędzony łosoś / guacamole i salsa pomidorowa / z tatarskim wołowym) – 8,50zł
- Mini burgery (wołowina / szarpana wieprzowina / kurczak / tofu / boczniak) – 12,00zł/szt.
- Mini bułeczki bao (szarpany kurczak / tofu / boczniak / wędzony łosoś) – 12,00zł/szt.
- Mini croissanty (z szynką dojrzewającą i rukolą / z pastami smakowymi / awokado) – 10,00zł/szt.
- Mini hot-dogi z kiełbaską / grillowanym tofu i sałatką szwedzką – 8,50zł/szt
- Tacos (wege / kurczak z ananase / szarpana wieprzowina) – 12,00zł/szt.
- Mini wrapy (z serem gouda/ z kurczakiem / z wędzonym łososiem) – 8,50zł/szt.
- Grillowane kiełbaski w cieście francuskim – 8,50zł/szt.
- Mini babeczki faszerowane wytrawne pastami smakowymi dekorowane – 8,50zł/szt.
- Quiche z serem lazur, gruszą i orzechami – 8,50zł/szt.
- Mini szaszłyki caprese (z mozzarellą, pomidorkami cherry i bazylią) – 8,50zł/szt.
- Mini fritatta zapiekana serem (z papryką i szczypiorkiem / z szynką i rukolą / szpinakiem, oliwkami i fetą – 9,00zł



Catering biznesowy – zimne przekąski finger food

WYTRAWNE:

- Mini gofry (z camembertem, rukolą i żurawiną / z łososiem / z jajkiem / z szynką dojrzewającą) – 10,00zł/szt.
- Roladki z grillowanej cukinii (z twarogiem i suszonym pomidorem / rukolą i fetą / z boczkiem i śliwką – 8,50zł /szt.
- Roladki z grillowanego bakłżana (z twarogiem i suszonym pomidorem / rukolą i fetą / z boczkiem i śliwką – 8,50zł /szt.
- Roladki szpinakowe z łososiem i koperkowym twarogiem – 9,00zł /szt.
- Sajgonki (z warzywami / z kurczakiem / z szynką) - z sosem sweet chilli – 8,50zł/szt.
- Melon w szynce parmeńskiej z rukolą – 8,50zł /szt.
- Szparagi w szynce wiejskiej z musem chrzanowym– 8,50zł/szt.
- Paszteciki na cieście francuskim (z mozzarellą i pieczarkami / ze szpinakiem i fetą)– 8,50zł / szt.
- Satay z kurczaka / z wieprzowiny / z tofu z sosem orzechowym / sweet chilli – 8,50zł/szt.
- Kofta (z wieprzowiny / z soczewicy) z sosem tzatziki – 8,50zł/szt.
- Pieczarki faszerowane zapiekane (szpinakiem i mozzarellą / wieprzowiną i mozzarellą/ suszonymi pomidorami i mozzarellą) – 8,50zł /szt.
- Roladki z pieczonego schabu z twarogiem śródziemnomorskim – 8,50zł /szt.
- Roladki z pieczonej karkówki z musem chrzanowym – 8,50zł /szt.



Catering biznesowy – zimne przekąski finger food

WYTRAWNE:

- Koreczki tradycyjne- 4,00zł /szt.
- Jajka w majonezie / sosie tatarskim – 6,00zł /szt. (dwie połówki)
- Precelki z serem lazur i żurawią – 5,00zł/szt.
- Krewetki (z ananasem i oliwką / na zielonym ogórku z pastą awokado / na pumperniku z serkiem i pomidorkiem – 11,00zł/szt.
- Satay z grillowaną krewetką i owocami – 11,00zł/szt.
- Pucharki fingerfood wytrawne 200ml - (z sałatką jarzynową / z makaronem orzo / z ryżem i kurczakiem / z wieprzowiną teriyaki) 10,00zł /szt.



Catering biznesowy – zimne przekąski finger food



SŁODKIE I OWOCOWE:

Babeczki faszerowane słodkie (z serkiem mascarpone i owocami / z serniczkiem i musem owocowym / kremem budyniowym i owocami) – 8,50zł /szt.

Mini deserki w pucharkach fingerfood 200ml – 10,00zł/szt. (oreo z truskawką / brownie z mango / sernik z maliną / szarlotka z borówką)

Sałatka owocowa w pucharkach fingerfood 200ml - 10,00zł /szt.

Ciasto pieczone 100g (sernik / szarlotka / czekoladowe / orzechowiec / jogurtowe) – 12,00zł /szt.

Owoce umyte w całości na półmisku (banany / winogron / mandarynki / jabłka / owoce sezonowe) 120g/os - 8,00zł

Jogurt naturalny z granolą /musem owocowym i owocami – 9,50zł /szt.

Szaszłyki owocowe – 9,50zł /szt.

Owoce filetowane na półmisku 100g/os – 9,50zł

Ciasteczka kruche konferencyjne 60g/os – 8,00zł

