

OFERTA ORGANIZACJI CATERINGU

do 30 osób	do 40 osób	Powyżej 40 osób	Zapraszamy wszystkich do współpracy. Możemy poszczycić się wieloletnim doświadczeniem i nienaganną Opinią naszych Klientów.
50 zł/os	Do uzgodnienia	Do uzgodnienia	
			W prezentowanej cenie oferujemy kompleksowe przygotowanie cateringu wraz z obsługą kelnerską, wyposażeniem w postaci naczyń, bemałów, sztuców oraz dekoracji stołów

Proponowane menu

szwedzki bufet

- Napoje:**
Kawa, herbata + dodatki
Woda mineralna gazowana i n/gazowana
Sok owocowy (2 rodz.)
- Danie gorące podawane w bemaże:**
Tornado z łososa ze śliwką i sosem maślanym na poszyciu z blanszowanych warzyw
- Owoce:** świeże owoce (min. 3 rodz.)
- Kanapki:** 2 rodzaje kanapek koktajlowych na chlebie typu pumpernikiel, 3 rodzaje kanapek na pieczywie pszennym typu bagietka
- Przekąski:** szparaga zawijana w szynkę, szwedzkie pulpeciki + czosnkowy dip, suszone pomidory z mini grzanką, koreczki z sera i oliwek, jajko przepiórki w gniazdku z wędzonego łososa
- Słodkości:** szarlotka, firmowe rogaliki z bakaliami, beza klasyczna



[Powrót](#)