

Oferta na zorganizowanie bankietu

Założenia

Miejsce-do uzgodnienia

Termin – do uzgodnienia

Ilość osób –min.40

Godzina gotowości-do uzgodnienia

Menu:

Bufet przekąsek zimnych – 330 g /osobę:

- Sałata z serem pleśniowym na liściu cykorii z sosem musztardowym
- Terriny rybne na mini talerzykach
- Melonowy pierścień z szynką
- Wraps z szynką i sosem reumoldowym
- Omleczki szpinakowe z szynką
- Deski serów z konfiturą cebulowo bakaliową
- Sałatka caprese oliwą i pieprzem młotkowanym
- Sałatka z orzechami karmelizowanymi i gruszką w sosie balsamicznym podana w szkle
- Kanapki terazzino w wersji mini
- Hamburgery koktajlowe na szpadkach
- Pieczywo / Paluszki grissini

Bufet napojowy:

- Woda mineralna niegazowana, soki owocowe (400 ml / os.)
- Wino białe i czerwone (200 ml / os.)
- Welcome drink – Prosecco – 80 ml / os.)

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

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 40.

Realizacja – na podstawie zamówienia

Płatność – 30% zaliczka, reszta po realizacji cateringu-7 dni.

Cena: 95 zł /os.



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