

Oferta na zorganizowanie cateringu grillowego

Założenia:

Miejsce – do uzgodnienia

Termin – do uzgodnienia

Ilość osób – min.40 os.

Godzina – do uzgodnienia

Menu:

Dania z grilla –(550 g / os.)

- Grillowana karkowina w marynacie ziołowej
- Steki z pieczarkami
- Tradycyjna kiełbaska z grilla
- Warzywa z grilla: papryka, cukinia, cebula;
- Kaszanka gryczana
- Babka ziemniaczana
- Bigos

Dodatki do potraw -(100 g / os.)

- Musztarda
- BBQ
- Ketchup
- Pieczywo (jasne i ciemne)
- Surówka Colesław

Stawki obejmują obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej jednorazowej w niezbędnych ilościach.

Na potrzeby cateringu zostanie dostarczony namiot pod grilla.

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 40.

Oferta cenowa obowiązuje do października 2018 r.

Obsługa jest do Państwa dyspozycji na czas wydawania dań z grilla-ok.(4 h).

Dodatkowo oferujemy: Piwo Tyskie, Żubr-30 keg w cenie:290 zł (netto).

Wino półwytrawne 0,7 l but.- czerwone, białe -w cenie 35 zł (netto) za butelkę.

Realizacja – na podstawie zamówienia.

Płatność – 30 % zaliczka, reszta przelew 14 dni.

Cena: 55 zł brutto/os.

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