

## **Oferta cateringowa na I Komunię Świętą w miejscu wskazanym przez Gości (II)**

### **Założenia**

Miejsce – miejsce wskazane przez Gości na terenie Białegostoku

Termin – do uzgodnienia

Ilość osób – od 12.

Czas trwania – do uzgodnienia

Godzina – 14.00

- przekąski zimne będą przygotowane na półmiskach
- dania na gorąco będą podane do stołu przez obsługę kelnerską (łącznie z wymianą talerzy po daniu głównym)
- stoły i miejsca do siedzenia będą przygotowane, nakryte i udekorowane przez zamawiającego
- do dyspozycji Państwa będzie wykwalifikowana kadra kelnerska (na czas podania dań na gorąco)

### **PROPOZYCJA MENU – UROCZYŚĆ I KOMUNII ŚW.**

**Koszt: 105,00 zł /os.;**

#### **PRZEKĄSKI ZIMNE – OK. 300G / OS.**

- Deska mięs wędzonych Restauracji Kawelin (Karkówka ,boczek , schab , szynka)
- Rolada z kurczaka wypełniona szpinakiem oraz serem mozzarella
- Delikatne musy z brokuł i marchwi
- Galantyna z boczku z owocami
- Omleczki szpinakowe z szynką wędzoną oraz warzywami
- Sałata w stylu greckim
- Sałata krucha w sosie jogurtowym z grillowanym kurczakiem

#### **DANIE GŁÓWNE – 1 080G / OS.**

- Aksamitny krem z białych warzyw polskich z oliwą truflową , balsamico i płatkami migdałów
- Pierś z młodego kurczęcia faszerowana serem i pieczoną papryką, podana w sosie pomodoro z gratin szpinakowym i flambirowaną cukinią
- Karczek pieczony w aromacie ziołowym podany z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem oraz sałatami z sosem vinaigrette

#### **DODATKI**

- Świeże pieczywo, świeże warzywa
- Asortyment ciast własnego wypieku (100 g / os)

#### **NAPOJE**

- Soki 100% owocowe (500 ml / os)
- Woda mineralna (500 ml / os)

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 12 osób

Podane ceny zawierają podatek VAT.

Realizacja – na podstawie zamówienia

Płatność – 30% zadek, reszta gotówką w dniu przyjęcia.

Oferta ważna do 30.06.2017

Z poważaniem  
**Tomasz Iwanowski**  
z-ca managera / szef cateringu  
kom: 515 069 175  
[t.iwanowski@kawelin.pl](mailto:t.iwanowski@kawelin.pl)