

Oferta cateringowa – Wigilia 2018



Aranżacja i organizacja całej uroczystości



Oprawa muzyczna



Catering



Profesjonalizm

Spotkanie Opłatkowe w firmie

Ilość osób: 300

Catering- bufety w aranżacji świątecznej.

Bufet przekąsek zimnych – (180 g / os)

- ☑ Śledź na ziemniaku i kiszonej kapuście
- ☑ Filety rybne smażone z salsą grecką
- ☑ Pasztet Świąteczny z żurawiną
- ☑ Sałatka jarzynowa
- ☑ Sałatka z pieczonym burakiem, groszkiem i śledziem
- ☑ Śledź z czerwoną cebulą, jabłkiem i jałowcem
- ☑ Karp w galarecie
- ☑ Karp po żydowsku
- ☑ Ryba faszzerowana
- ☑ Pstrąg w zalewie octowej
- ☑ Pieczywo

Bufet dań gorących (150 ml + 250 g / os)

- ☑ Barszcz czysty podany w filiżankach
- ☑ Pierogi opiekane z kapustą i grzybami
- ☑ Pierogi opiekane z pstrągiem
- ☑ Wigilijny bigos z wędzoną śliwką

Bufet deserowy (100 g / os)

- ☑ Asortyment ciast świątecznych własnego wypieku

Napoje (400 ml / os)

- ☑ Kompot z suszu
- ☑ Kawa, herbata, dodatki

Stawka obejmuje obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach; serwis sprzątający po wykonaniu usługi; Stawka obowiązuje przy ilości Gości nie mniejszej niż 300.

Koszt: 48,33 zł netto / os.



Spotkanie Opłatkowe w firmie

Ilość osób: 100

Catering- bufety w aranżacji świątecznej.

Bufet przekąsek zimnych – (250 g / os)

- ☑ Śledź na ziemniaku i kiszonej kapuście
- ☑ Filety rybne smażone z salsą grecką
- ☑ Pasztet Świąteczny z żurawiną
- ☑ Sałatka jarzynowa
- ☑ Sałatka z pieczonym burakiem, groszkiem i śledziem
- ☑ Śledź z czerwoną cebulą, jabłkiem i jałowcem
- ☑ Karp w galarecie
- ☑ Karp po żydowsku
- ☑ Ryba faszerowana
- ☑ Pstrąg w zalewie octowej
- ☑ Pieczywo

Bufet dań gorących (150 ml + 250 g / os)

- ☑ Barszcz czysty podany w filiżankach
- ☑ Pierogi opiekane z kapustą i grzybami
- ☑ Pierogi opiekane z pstrągiem
- ☑ Wigilijny bigos z wędzoną śliwką

Bufet deserowy (100 g / os)

- ☑ Asortyment ciast świątecznych własnego wypieku

Napoje (400 ml / os)

- ☑ Kompot z suszu
- ☑ Kawa, herbata, dodatki

Stawka obejmuje obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach; serwis sprzątający po wykonaniu usług; Stawka obowiązuje przy ilości Gości nie mniejszej niż 100.

Koszt: 55,00 zł netto / os



Spotkanie Opłatkowe w firmie

Ilość osób: 50

Catering- bufety w aranżacji świątecznej.

Bufet przekąsek zimnych – (350 g / os)

- ☑ Śledź na ziemniaku i kiszonej kapuście
- ☑ Filety rybne smażone z salsą grecką
- ☑ Pasztet Świąteczny z żurawiną
- ☑ Sałatka jarzynowa
- ☑ Sałatka z pieczonym burakiem, groszkiem i śledziem
- ☑ Śledź z czerwoną cebulą, jabłkiem i jałowcem
- ☑ Karp w galarecie
- ☑ Karp po żydowsku
- ☑ Ryba faszzerowana
- ☑ Pstrąg w zalewie octowej
- ☑ Pieczywo

Bufet dań gorących (150 ml + 300 g / os)

- ☑ Barszcz czysty podany w filiżankach
- ☑ Pierogi opiekane z kapustą i grzybami
- ☑ Pierogi opiekane z pstrągiem
- ☑ Wigilijny bigos z wędzoną śliwką

Bufet deserowy (100 g / os)

- ☑ Asortyment ciast świątecznych własnego wypieku

Napoje (400 ml / os)

- ☑ Kompot z suszu
- ☑ Kawa, herbata, dodatki

Stawka obejmuje obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach; serwis sprzątający po wykonaniu usługi; Stawka obowiązuje przy ilości Gości nie mniejszej niż 50.

Koszt: 65,00 zł netto / os





Opcje dodatkowe:

1. Mikołaj + Śnieżynki – **od 1 800,00 zł netto**
2. Dekoracje – żywa choinka(3-3,5m) oraz prezenty (atrapy) łącznie z ubiorem choinki i dekoracjami (Bombki / Kokardy) – **od 1 700,00 zł netto**
3. Aranżacja – **od 2 000,00 zł netto**
4. Oświetlenie, nagłośnienie (odpowiednie do wielkości hali) , podest 2x3m, gobo, obsługa – **od 5 500,00 zł netto**
5. Ekran do tylnej projekcji + projektor – **od 1 200,00 zł netto**
6. Ścianka + akcesoria + fotograf – **od 1 800,00 zł netto**
7. Fotograf eventowy – **od 1 200,00 zł netto** (zdjęcia cyfrowe)

W razie pytań, bądź niejasności, proszę o kontakt.

*Z poważaniem
Katarzyna Tamiola
Specjalista ds. cateringu
catering@casablanca-catering.pl
kom. 661530573*