

Propozycja cateringu grillowego zestaw 3.

Sz. P. _____
Firma: _____
Kontakt: _____

W nawiązaniu do rozmowy przedstawiam ofertę na przygotowanie usługi cateringowej:

Założenia

Miejsce – _____

Termin – _____

Ilość osób – od 40

Czas trwania – od godz. _____ – _____

- impreza wyłącznie dla zaproszonych uczestników (zamknięta), weryfikacja osób wchodzących – po stronie organizatora;

- potrawy zostaną przygotowane na półmiskach jednorazowych;

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

Koszt: 65,00 zł brutto / os

Dowóz na terenie Białegostoku w cenie.

Dodatkowo oferujemy:

Piwo Tyskie, Żubr-30 keg w cenie: 360 zł .

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

Stawka obejmuje obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie jednorazowej zastawy stołowej w niezbędnych ilościach, namiot nad grill; serwis sprząający po wykonaniu usługi. Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 40.

Podane ceny zawierają podatek VAT.

Realizacja – na podstawie zamówienia / podpisanej umowy

Płatność – zadatek 20% wartości zamówienia, pozostała kwota – karta / gotówka / po wcześniejszych ustaleniach możliwy przelew – po wykonaniu realizacji.

Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 4 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

Oferta ważna do 31.05.2018.