

## Propozycja zorganizowania cateringu weselnego

Sz. P. \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Kontakt: \_\_\_\_\_

W nawiązaniu do rozmowy przedstawiam ofertę na przygotowanie usługi cateringowej:

### Założenia

Miejsce – \_\_\_\_\_

Termin – \_\_\_\_\_

Ilość osób – od 90

Czas trwania – od godz. 17.00 – \_\_\_\_\_

Forma przyjęcia – bufet + miejsca zasiadane

- impreza wyłącznie dla zaproszonych uczestników (zamknięta), weryfikacja osób wchodzących – po stronie organizatora;
- potrawy zostaną przygotowane na bufetach;
- dania gorące serwowane będą podane przez kelnerów do stołów Gości;
- do dyspozycji Państwa Gości przez cały czas trwania spotkania będzie wykwalifikowana, profesjonalna kadra kelnerska;

### Menu:

#### **Bufet przekąsek zimnych (350 g / os.)**

- ✓ *Salata rzymska z topionym boczkiem sosem cesar z anachois i grzankami ziołowymi*
- ✓ *Śledź w trzech smakach*
- ✓ *Mix sałat z mozzarellą i suszonymi pomidorami*
- ✓ *Jarskie roladki z farszami wiosennymi*
- ✓ *Tartinki z pasztetem i śliwkami podane na kiełkach*
- ✓ *Melon w szynce*
- ✓ *Wędliny własnego wyrobu*
- ✓ *Ryba w greckiej oprawie*
- ✓ *Pieczyno*

#### **Dania gorące serwowane (łącznie 1 300 g / os.)**

- ✓ *Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi migdałami*
- ✓ *Rolada ze schabu ze szparagami w sosie szczypiorkowym z opiekаныmi ziemniakami i warzywami z pary*
- ✓ *Pierś młodego kurczęcia na pomidorach w bazylii podana w sosie z suszonych pomidorów i ryżem jaśminowym*
- ✓ *Zupa : Solianka z kwaśną śmietaną*

#### **Bufet deserowy (150 g / os.)**

- ✓ *Owoce filetowane*
- ✓ *Musy owocowe*
- ✓ *Asortyment ciast własnego wypieku*

#### **Napoje i zimne gorące:**

- ✓ *Kawa, herbata, dodatki (400 ml / os.)*
- ✓ *Soki owocowe (800 ml / os.)*
- ✓ *Woda mineralna (800 ml / os.)*

**Koszt: 135,00 zł brutto / os**

Aperitif w formie wina musującego w cenie.

Stoły, krzesła, obrusy, dekoracje zapewnia Zamawiający.

Stawka obejmuje obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach; serwis sprząający po wykonaniu usługi.

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 50.

Transport poza miasto Białystok, do 100 km-wynosi: 500 zł (brutto)

Obsługa jest do Państwa dyspozycji na czas trwania uroczystości ,

od momentu rozpoczęcia - maksymalnie do 3:00, chyba, że zostaną ustalone inne opcje na końcowym etapie uzgodnień cateringu.

**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.

Istnieje możliwość zorganizowania Drink Baru.

Podane ceny zawierają podatek VAT.

**Realizacja** – na podstawie zamówienia / podpisanej umowy

**Płatność** – zadek 30% wartości zamówienia, pozostała kwota zgodnie z umową – karta / gotówka / po wcześniejszych ustaleniach możliwy przelew.

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

**Oferta ważna do 30.06.2018.**

W razie jakichkolwiek pytań – prosimy o kontakt.