

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 (400 g / os.)

- ✓ Sałata rzymska z topionym boczkiem sosem cesar z anachois i grzankami ziołowymi
- ✓ Sałaty z vinaigrette i prażonym boczkiem
- ✓ Sałatka na rukoli z serem Lazur owocami granatu, pomarańczy i grejfruta
- ✓ Tatar wołowy podany z marynatami i rydzami
- ✓ Rolada z kaczki faszerowana bakaliami
- ✓ Terrina z zająca w marchwi z nutą cynamonu
- ✓ Pstrąg faszerowany krabem
- ✓ Mix ryb wędzonych z sosem miodowo musztardowym
- ✓ Warzywa z dipami
- ✓ Rolada z boczku z morelą
- ✓ Omleczki szpinakowe z szynką
- ✓ Półmisek mięsów własnego wyrobu
- ✓ Śledzie w trzech odsłonach (po żydowsku/w balsamicznej cebuli /w śmietanie i chrzanie)
- ✓ Pieczywo

Dania gorące serwowane (1 850 g / os.)

- ✓ Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi migdałami
- ✓ Polędwiczka z sosem rozmarynowym z warzywami z rusztu i puree ziemniaczanym
- ✓ Pierś młodego kurczęcia na pomidorach w bazylii podana w sosie z suszonych pomidorów i ryżem jaśminowym
- ✓ Zupa : Barszcz czerwony z krokietem

Bufet dań gorących (400 g / os.)

- ✓ Wołowina po burgundzku z warzywami
- ✓ Lasagne bolońska z sosem pomidorowym z bazylią
- ✓ Pierogi z rakami
- ✓ Kartacze
- ✓ Fasolki szparagowa żółta i zielona w maśle ziołowym
- ✓ Ziemniaki w maśle czosnkowym z rozmarynem

Casablanca Catering Sp. z o. o.

Hotel *** Esperanto & Restauracja Kawelin

www.kawelin.pl

ul. Legionowa 10 15-099 Białystok

Informacje i zamówienia:

Katarzyna Tamiola

Specjalista ds. cateringu

kom.: 661 530 573

mail.: catering@casablanca-catering.pl

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: 180,00 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 – zadatek 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.