

Przykładowy zestaw na bankiet dla 100 osób

Menu:

Dania gorące podane w podgrzewaczach – 500 g / osobę:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z trawy żubrowej
- Wołowina po burgundzku
- Okoń Nilowy w sosie cytrynowym
- Kaczka na styl orientalny
- Lasagne warzywna
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kolorowy ryż z warzywami
- Warzywa grillowane

Przekąski zimne – 200 g / osobę:

- Jesiotr wędzony w całości
- Szaszłyki drobiowe podane z sałatą, mango i kolendrą
- Papryczki chili faszerowane fetą i suszonym pomidorem
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane serkiem cytrynowym
- Terriny rybne
- Melonowy pierścień z szynką
- Wraps z szynką i sosem reumoldowym
- Pomidory faszerowane pastami (czosnkowa, paprykowa, ziołowa)
- Pieczywo

Na słodko – 200 g / osobę:

- Asortyment ciast własnego wypieku
- Owoce filetowe

Bufet napojowy:

- Woda mineralna (330 ml / os)
- Soki owocowe (400 ml / os)
- Kawa, herbata, dodatki (400 ml / os)

Koszt: 80,00 zł brutto /os.

Stawka obejmuje obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach. Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 95.

Z poważaniem
Tomasz Iwanowski
z-ca managera / szef cateringu
kom: 515 069 175
t.iwanowski@kawelin.pl