

Oferta na organizację cateringu Vip.

Założenia

Miejsce – Namiot VIP na placu wskazanym przez Organizatora (na terenie Białegostoku)

Termin – do uzgodnienia

Ilość osób – ok. 50

Czas trwania poczęstunku – ok. 3 h

- impreza wyłącznie dla zaproszonych uczestników (zamknięta), weryfikacja osób wchodzących – po stronie organizatora;
- przekąski zimne będą przygotowane na bufecie
- dania gorące będą podane w formie bufetu
- przygotowany zostanie bufet z napojami gorącymi
- na potrzeby cateringu zostaną dostarczone stoliki koktajlowe (5 szt.)
- podczas trwania imprezy będzie dostępna profesjonalna, wyszkolona kadra kelnerska;

PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE (250 g / os).

- Deska mięs wędzonych Restauracji Kawelin (Karkówka ,boczek , schab , szynka)
- Rolada z kurczaka wypełniona szpinakiem oraz serem mozzarellą
- Delikatne musy z brokuł i marchwi
- Galantyna z boczku z owocami
- Omleczki szpinakowe z szynką wędzoną oraz warzywami
- Sałata w stylu greckim
- Sałata krucha w sosie jogurtowym z grillowanym kurczakiem
- Pieczywo

DANIA GORĄCE W BUFECIE (ok. 750 g / os).

Zupy:

- Krem chrzanowy z redukcją balsamiczną i chipsem ziemniaczanym
- Puszysty krem z pomidorów z dodatkiem imbiru świeżego serwowany z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

- Polędwiczka wieprzowa w boczku domowym podwędzana w sianie podana na glazurowanych jabłkach w sosie rozmarynowym z pieczonymi ziemniakami oraz bukietem warzyw
- Okoń nilowy saute podany w obfitym sosie rakowym na puree chrzanowym oraz młodą marchwią flambirowaną w białym winie

BUFET DESEROWY:

- Asortyment ciast własnego wypieku (100 g / os)

BUFET NAPOJOWY:

- Kawa, herbata, dodatki (400 ml / os)
- Soki owocowe (300 ml / os)
- Woda mineralna (300 ml / os)

Koszt: 85,00 zł netto / os

Dodatkowo:

Wynajem namiotu VIP o wymiarach 8 x 9 m (72 m²) – **1800,00 zł netto**

Stawka obejmuje obsługę, dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach. Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 30.

Realizacja – na podstawie zamówienia / podpisanej umowy

W razie jakichkolwiek pytań – jestem do dyspozycji.

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