

Miejsce – do ustalenia

Ilość osób – nie mniej niż 90.

Godzina – do ustalenia

Termin wykonania – do ustalenia

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

- przekąski zimne zostaną podane w formie bufetu

- dania główne na gorąco będą serwowane przez kelnerów do stołów

- dania gorące dodatkowo będą podane w formie bufetu

- do Państwa dyspozycji przez cały czas trwania przyjęcia będzie wykwalifikowana kadra kelnerska;

Menu:

Bufet przekąsek zimnych (400 g / os.)

- Salata rzymska z topionym boczkiem sosem cesar z anchois i grzankami ziołowymi*
- Salaty z vinaigrette i prażonym boczkiem*
- Salatka na rukoli z serem Lazur owocami granatu, pomarańczy i grejfruta*
- Tatar wołowy podany z marynatami i rydzami (po daniu głównym)*
- 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*
- Omleciki szpinakowe z szynką*
- Półmisek mięsów własnego wyrobu*
- Śledzie w trzech odstonach (po żydowsku/w balsamicznej cebuli /w śmietanie i chrzanie)*
- Pieczyno*

Dania gorące serwowane (1 850 g / os.)

- Krem z białych szparagów*
- Polędwiczka z purre ziemniaczanym z glazurowanymi buraczkami*

- Udka z kaczki z gnochi z sosem z białej czekolady*

- Zupa : Barszcz czerwony z krokietem*

Bufet dań gorących (400 g / os.)

- Wołowina po burgundzku z warzywami*
- Lasagne bolońska z sosem pomidorowym z bazylią*
- Mix pierogów opiekanych (3 rodzaje)*
- Kartacze z okrasą*
- Fasolki szparagowa żółta i zielona w maśle ziołowym*
- Ziemniaki w maśle czosnkowym z rozmarynem*

Bufet deserowy (150 g / os.)

- Owoce filetowe*
- 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.)

Dodatkowo:

Aperitif w formie wina musującego w cenie.

Transport poza miasto Białystok-wynosi: 200 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.

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 90.

Oferta cenowa obowiązuje do października 2019 r.

Dodatkowo oferujemy: Piwo Tyskie,Żubr-30 keg w cenie:290 zł (netto).

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

Istnieje możliwość zorganizowania Drink Baru.

Realizacja – na podstawie zamówienia, podpisanej umowy.

Płatność – 30 % zaliczka, reszta przelew 14 dni.

Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 7 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

W razie jakichkolwiek pytań – jestem do dyspozycji.

Cena: 180 zł brutto/os.

Katarzyna Tamiola
Specjalista ds. Cateringu
Mobile:661530573
e-mail:catering@casablanca-catering.pl