










**Propozycja Restauracji Kawelin
CHRZCINY/URODZINY/PRZYJĘCIE**

Propozycja nr 2



Zimne przekąski w stole - (290 g/os.)

-  Śledź w trzech odstonach
-  Terina wieprzowa opasana boczkiem , marchwią podana z sosem żurawinowym
-  Sałatka grecka z marynowaną fetą z warzywami z sosem vinaigrette
-  Sałatka jarzynowa tradycyjna
-  Mix rolad kuchni Restauracji Kawelin
-  Rozmaitości serowe z owocami i bakaliami
-  Omleczki szpinakowe z wędzonym łososiem
-  Smalczyk domowy/ogórek sezonowy



Dodatki:

-  Pieczywo , masło , sosy




Dania gorące serwowane :

-  Krem z białych warzyw/oliwa/prążony migdał/krem balsamiczny
-  Filet z kurczaka faszerowany /suszone pomidory/sos szpinakowy/puree ziemniaczane/puder buraczany/kompresowany ogórek i rzodkiew

Opcja bezmięсна :

-  Gnocchi/pesto bazyliowe/warzywa grillowane/tarty parmezan – danie wegetariańskie
-  Kotlety z batata i pieczonej marchwi/salsa warzywna/pieczony ziemniak –danie wegańskie

Napoje :


-  Kawa z ekspresu , wybór herbat
-  Woda mineralna - 300 ml/os.
-  Soki owocowe – 800 ml/os.

Cena brutto: 112 zł /os.






W cenie zapewniamy : profesjonalną obsługę kelnerską (do 5 h przyjęcia) ,salę na wyłączność, świeże kwiaty w stołach, spokojną muzykę w tle

Dodatkowo proponujemy:

Bufet słodki :

-  Asortyment ciast – 250 g/os. (min. 3 rodzaje) np.: jabłecznik, sernik, rurki z kremem , muffinki , mini eklery, kruche rogaliki , tartaletki , owoce filetowane – **29 zł/os.**

Alternatywne propozycje (możliwość zamiany) :

-  Pierogi opiekane z cielęciną /mix sałat z warzywami z sosem vinaigrette – **20 zł /os.**
-  Udo kaczki /puree ziemniaczane /wiśnie na gorąco – **40 zł/os. (wymiana dania głównego +10 zł/os.)**
-  Polędwiczka w trawie żubrowej /puree ziemniaczane z pudrem ziołowym/glazurowane buraczki w miodzie – **40 zł/os.**
-  Bouef Strogonow na wołowinie /bagietka świeżo opiekana – **25 zł/os.**
-  Solianka na wołowinie/kwaśna śmietana/kapary/oliwki/ogórek kiszony –**25 zł/os.**

Realizacja – na podstawie zamówienia / umowy

Płatność – 30 % zdatku (w momencie rezerwacji), pozostała kwota - w dniu realizacji (karta/gotówka)

Podane ceny zawierają VAT

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

W przypadku ilości os. poniżej 15. – doliczamy serwis.

W razie jakichkolwiek pytań – prosimy o kontakt

Oferta ważna od 03.2022

Informacje i zamówienia:

Robert Malinowski

kom.: 500 100 113

r.malinowski@kawelin.pl

Informacje i zamówienia:

Katarzyna Tamioła

kom.: 661 530 573

catering@casablanca-catering.pl

Informacje i zamówienia:

Tomasz Iwanowski

kom.: 515 069 175

t.iwanowski@kawelin.pl