









UROCZYSTY OBIAD/LUNCH BIZNESOWY/KOLACJA





Zestaw serwowany (4-daniowy) nr 1 -75 zł/os.

-  Sałata na rukoli z serem Lazur/dressing malinowy/owoce/prążony migdał /pieczywo -120 g/os.
-  Krem z białych warzyw/oliwa/prążony migdał/krem balsamiczny -200 ml/os.
-  Filet z kurczaka faszerowany/suszone pomidory//sos szpinakowy/puree ziemniaczane/puder z buraka/kompresowany ogórek i rzodkiew – 400 g/os.
-  Krem brulee z nutą trawy żubrowej -150 g/os.





Zestaw serwowany (4-daniowy) nr 2 –75 zł /os.

-  Sałata z mierzwiowym serem korycińskim/owoce/sos z pędów sosny/pieczywo – 120 g/os.
-  Krem z buraka/mleko kokosowe/karmelizowany słonecznik/redukcja balsamiczna - 200 ml/os.
-  Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej/puree ziemniaczane/puder ziołowy/glazurowane pieczone buraki – 400 g/os.
-  Lody waniliowe/czekolada/mus truskawkowy -150 g/os.





Zestaw serwowany (4-daniowy) nr 3 (wege/gluten free) – 75 zł /os.

-  Carpaccio z buraka/rukola/feta – 120 g/os.
-  Krem z białych warzyw/pesto/płatki migdałów -200 ml/os.
-  Makaron gryczany/oliwa z oliwek/pesto/warzywa grillowane –380 g/os.
-  Nasiona Chia/mleko kokosowe/emulsje owocowe -150 g/os.




Zestaw serwowany (4-daniowy) nr 4 – 80 zł/os.

-  Pate z wątróbek z dodatkiem brandy/pieczywo/masło –120 g/os.
-  Zupa łososiowa/trawa cytrynowa/puder chilli/limonkowe liście/pomidory -200 ml/os.
-  Udo kaczki/puree śmietankowe/gorące wiśnie -400 g/os.
-  Szarlotka na gorąco/lody waniliowe -150 g/os.

Zestaw serwowany (4-daniowy) nr 5 – 85 zł/os.

-  Tatar z łososią/awokado/ogórek/kapary/limonka/chilii/pieczywo – 120 g/os.
-  Solianka na wołowinie/kwaśna śmietana/kapary/oliwki/ogórek -200 ml/os.
-  Dorsz filet/orzech laskowy/parmezan/puree ziemniaczane/warzywa karmelizowane – 400 g/os.
-  Szarlotka na gorąco/lody waniliowe -150 g/os.

Napoje (standardowo w zestawie)

-  Woda mineralna (300 ml/os.)
-  Kompot (400 ml/os.)
-  Kawa z ekspresu/Wybór herbat

Realizacja – na podstawie zamówienia / umowy

Płatność – 30 % zadatku (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 Tamiola

kom.: 661 530 573

catering@casablanca-catering.pl

Informacje i zamówienia:

Tomasz Iwanowski

kom.: 515 069 175

t.iwanowski@kawelin.pl