

Catering okolicznościowy

Najważniejsze informacje.

Powyższa oferta stanowi punkt wyjścia do przygotowania propozycji skrojonej pod Twoje potrzeby. Jeśli nie ma w niej czegoś, o czym marzysz - chętnie to przygotujemy.

Oferta i warunki zamówienia

Rodzaje dań

- Finger food (przekąski na raz)
- Mini sałatki
- Mini desery
- Dania jednogarnkowe
- Zupy
- Dania ciepłe (np. mięsa, dodatki, surówki)
- Półmiski mięsne

Sposób podania

- Finger food - białe tace melaminowe lub porcelanowe, transport w skrzynkach transportowych lub plastikowe tace jednorazowe
- Półmiski mięsne - porcelanowe półmiski lub opakowania jednorazowe
- Surówki i dodatki - szklane miski lub opakowania jednorazowe
- Dania jednogarnkowe, zupy - stalowe termosy
- Dania ciepłe (jedno danie dla wszystkich) - zapakowane zbiorczo w pojemnikach termoizolacyjnych

Zastawa i naczynia

Możliwość serwowania:

- Na naszej zastawie - koszt wypożyczenia od 50 zł
- W jednorazowych opakowaniach
- Odbiór naczyń: do 3 dni roboczych po cateringu (bez pobierania kaucji)

Nie masz pomysłu na menu? Chętnie doradzimy.

Możesz też umówić się z nami na spotkanie, podczas którego wspólnie ustalimy wszystkie szczegóły.

Oliwia Migdałek
tel. 570 746 006, 570 203 033

Usługi dodatkowe

(wycena indywidualna)

- Wypożyczenie zastawy stołowej (talerze, sztućce, kieliszki itp.)
- Wypożyczenie sprzętu gastronomicznego – termosy, warniki, podgrzewacze, podgrzewacze roll-top, ekspresy do kawy
- Obsługa kelnerska
- Wynajem namiotu, stołów, grilla
- Ciasta, torty, napoje
- Dekoracje stołów i bufetów
 - obrusy, bieżniki, serwetki, świeczniki, kwiaty, tabliczki z nazwami potraw
 - stylizacja bufetu zgodnie z motywem przewodnim wydarzenia
- Fotobudka lub ścianka fotograficzna z personalizowanym napisem np. na weselach, komunii, jubileuszach
- Sprzątanie po ewencie
 - opcjonalna usługa dla większych wydarzeń
 - zdjęcie naczyń, zebranie śmieci

Minimalne ilości zamówienia

- Minimalna ilość jednego rodzaju (np. 1 rodzaj finger food): 10 szt.
- Maksymalna liczba rodzajów finger food/sałatek/deserów: 5–8 rodzajów
- Im więcej sztuk jednego rodzaju zamawiasz, tym więcej rodzajów możesz wybrać.
- Minimalna wartość całego zamówienia (dotyczy wszystkich dań i usług): 1000 zł

Menu dla specjalnych potrzeb

Przygotujemy indywidualną ofertę na zgłoszenie.

Catering również w wersji:

Wegetariańskiej

Wegańskiej

Dla alergików (np. bez laktozy, bez glutenu)

Nasza kuchnia nie jest zakładem bezalergenowym
- dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów.

Menu degustacyjne

Dla nowych klientów.

Koszt: 99 zł

W przypadku późniejszego zamówienia, odejmujemy koszt degustacji od końcowej kwoty cateringu.

