

## WIELKANOC 2026

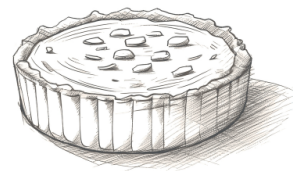
### CATERING WIELKANOCNY Z DOWOZEM NA TERENIE KRAKOWA

#### PROPOZYCJA I – BUFET FINGERFOOD - cena 60 zł/1 os

- Jaja faszerowane pieczarkami, rzeżuchą, szpinakiem, kawiolem – 2 szt
- Jajeczne minikanapki z rzodkiewką i ogórkiem – 1 szt
- Babeczki wytrawne z twarogiem i rzeżuchą – 1 szt
- Roladki z szynki z chrzanem – 1 szt
- Koreczki wielkanocne: kielbasa wiejska, ogórek konserwowy, oscypek – 1 szt
- Minikanapki z pasztetem chrzanem- 1 szt
- Białe kielbaski w cieście francuskim- 1 szt
- Mix ciast domowych w papilotkach : np. sernik, migdałowiec, orzechowiec, brownie – 2 szt
- Babeczka wielkanocna- 1 szt

#### PROPOZYCJA II- SZWEDZKI STÓŁ - cena 70 zł/1 os

- Przekąski:
  - Wielkanocne wytrawne kruche babeczki z rzeżuchą - 1 szt/os.
  - Wielkanocne tartinki bankietowe mix rodzajów- 1 szt/os.
  - Białe kielbaski w cieście francuskim - 1 szt/os.
  - Jaja faszerowane mix – 2 szt/os.
  - Galaretka drobiowa z jajem – 1 szt/os.
- Sałatki:
  - jarzynowa, tradycyjna, /sałatka z brokułami i pieczonym kurczakiem- 300 g/os.
- Twarożek wiosenny z rzodkiewką i ogórkiem - 100 g/ os.
- Pieczywo - 100 g/os.
- Mix ciast w papilotkach (sernik, migdałowiec, babeczka wielkanocna) – 2 szt/os.

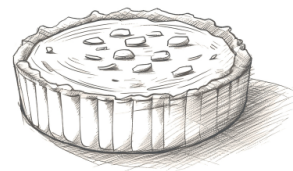


### *PROPOZYCJA III - SZWEDZKI STÓŁ - cena 85 zł/ 1 os.*

- Mix jaj faszerowanych – pasta z tuńczyka, pasta z pieczarek, szpinak – 2 szt
- Półmisek wielkanocnych kanapek – rzodkiewka, ogórek, pasta jajeczna, rukola, sery pleśniowe – 2 szt
- Sałatki : śledziowa wiosenna, jarzynowa tradycyjna
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Półmisek serów z orzechami i winogronami
- Bigos staropolski lub żurek z jajem i białą kiełbasą
- Pieczywo
- Mix ciast domowych : sernik, orzechowiec, brownie, szarlotka – 2 szt

### *PROPOZYCJA IV – ŚNIADANIE WIELKANOCNE - cena 95 zł/1 os.*

- Półmisek wędlin: kiełbasa wiejska, pasztet, kabanos, salceson domowy, boczek pieczony
- Deska serów : ser żółty, wędzony, bryndza, oscypek
- Sałatki: ziemniaczana, jarzynowa, z kukurydzy
- Mix jaj faszerowanych i babeczek wiosennych z rzeżuchą i serkiem – 2 szt/os
- Roladki z szynki z chrzanem – 1 szt/os
- Róże z łososia z jajem przepiórczym i cytryną – 1 szt/os
- Pieczywo białe i razowe
- Żur wielkanocny z białą kiełbasą 300 ml/os
- Mix ciast domowych : orzechowiec, migdałowiec, sernik – 2 szt/os

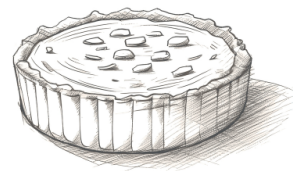


## PROPOZYCJA V- ŚNIADANIE WIELKANOCNE -130 zł/1 os.

- Tatar z łososia
- Półmisek wędlin : szynka konserwowa ,filet drobiowy, polędwica sopocka,szynka wiejska, pasztet, kielbasa wiejska
- Talerz serów : oscypek, ser wędzony, camambert, mozzarella, ser pleśniowy, blue
- Sałatki : z ananasem i kurczakiem, z tuńczykiem , z kukurydzy
- Żurek z wędzonką i jajkiem 300 ml/osobę
- Jajo faszerowane pastą ze szpinaku x 1 szt/osobę
- Jajo faszerowane pastą z pieczarkami x 1 szt/osobę
- Chrzan wielkanocny
- Żurawina
- Ser wędzony przekładany pomidorami
- Pieczywo białe i razowe
- Mazurek wielkanocny

## PROPOZYCJA VI-OBIAD WIELKANOCNY Z ZIMNĄ PŁYTĄ - 180 zł/1 os.

- Przystawka : łosoś wędzony z jajkiem i cytryną
- Żur wielkanocny z jajem i białą kielbasą 300 ml/os
- Mięsa : schab faszerowany, indyk pieczony - podawane z sosem chrzanowym i żurawiną 250g/os
- Ziemniaki opiekane z czosnkiem i świeżym tymiankiem 150g/os
- Mix sałat z sosem vinaigrette i pomidorkami cherry 150 g/os
- Mix ciast wielkanocnych: babka drożdżowa,babka piaskowa,sernik,mazurek
- Półmisek wędlin i mięs pieczonych-szynka wiejska, kielbasa, pasztet,karczek na zimno ,schab pieczony ,kurczak faszerowany
- Deska serów – oscypek, ser wędzony, ser żółty, camambert, mozzarella, blue
- Minigalaretki drobiowe x 1 szt/os
- Ruloniki z szynki z chrzanem x 1 szt/os
- Białe kielbaski w cieście x 1 szt/os
- Jajka faszerowane z rzeżuchą x 1 szt/os
- Minitarty z boczkiem,serem wędzonym i żurawiną x 1 szt/os
- Pieczywo białe i razowe
- Masełko z rzeżuchą



## WARUNKI DOSTAWY

Podane powyżej ceny obowiązują przy zamówieniu dla 10 -30 osób na terenie Krakowa

Ostateczna cena ustalana jest każdorazowo po wybraniu konkretnego menu może ulec zmianie, szczególnie w przypadku niedogodnej lokalizacji obiektu lub pomieszczeń, w których przewidziano rozłożenie bufetów

Cena powyższych propozycji zawiera:

- przygotowanie i dostarczenie dań
- wyłożenie bufetów
- wypożyczenie zastawy stołowej porcelanowej, szklanej i sztućców stalowych
- wypożyczenie obrusów
- wypożyczenie urządzeń podgrzewających
- dekorację świąteczną stołów

Cena powyższych propozycji nie zawiera obsługi kelnerskiej