

PROPOZYCJA I w cenie 180 zł / 1 os.

Obiad

Na początek tradycyjny, klarowny rosół z makaronem, przygotowany na aromatycznym wywarze (350 ml)

Danie główne:

- soczysty schab faszerowany śliwkami i morelami, podany z sosem ciemnym
 - chrupiący kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych
 - kotlet warzywny – opcja wegetariańska
- (350 g)

Dodatki:

- złociste ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem (150 g)
- surówka z białej kapusty i surówka z czerwonej kapusty (300 g)

Deser

domowa szarlotka podawana z puszystą bitą śmietaną
(150 g)

Zimna płyta

- elegancki półmisek wędlin i mięs pieczonych (100 g)
 - dekorowana deska serów z wyselekcjonowanych gatunków (100 g)
 - sałatki:
 - klasyczna jarzynowa
 - mix sałat z pieczonym kurczakiem
- (łącznie 400 g)
- świeże pieczywo (100 g)

Dodatkowe opcje menu :

bufet przekąsek finger food dla 10 osób w cenie 600 zł

Mini kanapki bankietowe

Mini burgery z wołowiną

Mini tarty mix rodzajów

Koreczki caprese (pomidorki cherry, bazylia, mozzarella bambini)

Naleśnikowe ruloniki z pastą z suszonych pomidorów i rukolą

Ruloniki z tortilli z salami, serem i warzywami

Faszerowane wytrawne croissanty

Krucze babeczki z kremem mascarpone i świeżymi owocami

wykwintna sałatka dla 10 osób w cenie 250 zł

ze szpinakiem, melonem, prosciutto, serem bleu, orzechami i dressingiem mango-mieta

QULINARIA, OS. BOHATERÓW WRZEŚNIA 1/U 1A, 31-620 KRAKÓW

tel. 515 181 920 | email: QULINARIA@QULINARIA.PL | www.qulinaria.com.pl

PROPOZYCJA / w cenie 250 zł / 1 os

Obiad

Na początek aksamitny krem z pomidorów podawany z chrupiącymi grzankami ziołowymi (350 ml)

Danie główne :

- soczysty schab faszerowany śliwkami i morelami, podany z sosem ciemnym
- chrupiący kotlet drobiowy w płatkach kukurydżianych
- kotlet warzywny – opcja wegetariańska (350 g)

Dodatki:

- kremowa zapiekanka ziemniaczana (100 g)
- surówka z białej kapusty i mix sałat z sosem vinegrette i pomidorkami cherry (300 g)
- aromatyczne gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami – danie wegetariańskie (400 g)

Deser

delikatne tiramisu pistacjowe, idealne na uroczyste zakończenie obiadu.

Bufet przekąsek finger food

8 szt./os.

- mini kanapki bankietowe
- mini burgery z wołowiną
- mini tarty – mix smaków
- koreczki caprese (pomidorki cherry, bazylia, mozzarella bambini)
- naleśnikowe ruloniki z pastą z suszonych pomidorów i rukolą
- tortille zawijane z salami, serem i świeżymi warzywami

Dodatkowe opcje menu :

Zimna płyta dla 10 osób w cenie 600 zł

- elegancki półmisek wędlin i mięs pieczonych (100 g)
- dekorowana deska serów z wyselekcjonowanych gatunków (100 g)
 - sałatki:
 - klasyczna jarzynowa
 - mix sałat z pieczonym kurczakiem (łącznie 400 g)
 - świeże pieczywo (100 g)

MENU OBIADOWE DLA DZIECI w cenie 50zł/os.

- rosół z makaronem/kotlet drobowy w łatkach kukurydzianych/opiekane ziemniaki/surówka z marchewki z jabłkiem
- krem z pomidorów/naleśniki z nutellą i owocami

INFORMACJE DODATKOWE

- Dania gorące dostarczane są w termosach gastronomicznych, gorące, gotowe do wyłożenia na stół
- Pozostałe dania dostarczane są na zastawie porcelanowej, gotowe do wyłożenia na stół.
- Podana cena nie zawiera wypożyczenia półmisek i mis do dań obiadowych
- Dostawa na terenie Krakowa gratis na umówioną godzinę pod wskazany adres
- Odbiór naczyń, termosów, urządzeń po uprzednim ustalenieniu w dniu następnym po uroczystości
- Minimum logistyczne każdego zamówienia to 2500 zł
- Proponowany tryb rozliczeń:
 1. zaliczka w wysokości 500 zł (bezzwrotna) - jednoznaczna z dokonaniem rezerwacji terminu
 2. rozliczenie pozostałej kwoty gotówką/blikiem/kartą podczas dostawy lub wpłata przelewem na rachunek bankowy 63 1140 2017 0000 4402 0701 0384 do dnia poprzedzającego uroczystość

DODATKOWE USŁUGI

- Wypożyczenie zastawy stołowej(talerzy, sztućców do dań z powyższego menu) - 10 zł/ 1 os.
- Wypożyczenie ekspresu do kawy - 450 zł
- Wypożyczenie namiotu z czaszą i bokami - 450 zł
- Wypożyczenie namiotu (stelaż+czasza) - 350 zł
- Wypożyczenie krzesła bankietowego z pokrowcem - 25 zł
- Praca 1 kelnera - 350 zł (sugerujemy jednego kelnera dla 30 osób)

QULINARIA, OS. BOHATERÓW WRZEŚNIA 1/U 1A, 31-620 KRAKÓW

tel. 515 181 920 | email: QULINARIA@QULINARIA.PL | www.qulinaria.com.pl

KOMUNIJNY BUFET FINGERFOOD

DLA 10 OSÓB W CENIE 600 ZŁ

Cena zwiększa się o 60 zł za każdą kolejną osobę
80 PRZEKĄSEK

MINI KANAPKI BANKIETOWE
MINI BURGERY Z WOŁOWINĄ
MINI TARTY MIX RODZAJÓW
KORECZKI CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)
NALEŚNIKOWE RULONIKI Z PASTĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW I RUKOLĄ
RULONIKI Z TORTILLI Z SALAMI, SEREM I WARZYWAMI
FASZEROWANE WYTRAWNE CROISSANTY
KRUCHE BABECZKI Z KREMEM MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI

KOMUNIJNY BUFET FINGERFOOD

DLA 10 OSÓB W CENIE 1000 ZŁ

Cena zwiększa się o 100 zł za każdą kolejną osobę
140 PRZEKĄSEK

MINI KANAPKI BANKIETOWE (2 SZT)
MINI BURGERY Z WOŁOWINĄ
MINI TARTY MIX RODZAJÓW (2 SZT)
KORECZKI CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)
KRUCHE WYTRAWNE BABECZKI Z PASTĄ SZPINAKOWĄ
NALEŚNIKOWE RULONIKI Z PASTĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW I RUKOLĄ
RULONIKI Z TORTILLI Z SALAMI, SEREM I WARZYWAMI
FASZEROWANE WYTRAWNE CROISSANTY
VOLEWANTY FASZROWANE PASTĄ SŁONECZNIKOWĄ
MIX CIAST W PAPILOTKACH (2 SZT) BROWNIE/SERNIK/SZARLOTKA
KRUCHE BABECZKI Z KREMEM MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI

TRADYCYJNA ZIMNA PŁYTA

dla 10 osób w cenie 600 zł

Cena zwiększa się o 60 zł za każdą kolejną osobę

PÓŁMISEK WĘDLIN I MIĘS PIECZONYCH
DEKOROWANA DESKA SERÓW
SAŁATKI: JARZYNOWA MIX SAŁAT Z PIECZONYM KURCZAKIEM
PIECZYWO

INFORMACJE DODATKOWE

Dania dostarczane są na zastawie porcelanowej, gotowe do wyłożenia na stół.
Dostawa na terenie Krakowa gratis na umówioną godzinę pod wskazany adres
Odbiór zastawy po uprzednim ustaleniu, w dniu następnym po uroczystości

Proponowany tryb rozliczeń:

rozliczenie całej kwoty gotówką/blikiem/kartą podczas dostawy lub wpłata przelewem na rachunek bankowy
63 1140 2017 0000 4402 0701 0384 do dnia poprzedzającego uroczystość