

KONFERENCJE / SZKOLENIA NAPOJE ZIMNE I GORĄCE/PRZEKĄSKI/LUNCHE

NAPOJE (jedno podanie) w cenie 400 zł /10 os.

- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, MLEKO BEZ LAKTOZY, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PŁASTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENSERA 250 ML

transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, zastawa porcelanowa, urządzenia podgrzewające

NAPOJE (przerwa całodzienna) w cenie 700 zł /10 os.

- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PŁASTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENSERA 250 ML

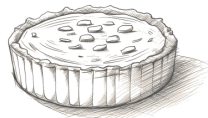
transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, zastawa porcelanowa, urządzenia podgrzewające

NAPOJE (jedno podanie) + przekąski wytrawne w cenie 650 zł /10 os.

- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, MLEKO BEZ LAKTOZY, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PŁASTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENSERA 250 ML

- 10 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW
- 10 X MINICROISSANT NADZIEWANY SERKIEM I WARZYWAMI
- 10 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM
- 10 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI I WARZYWAMI
- 10 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)

transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, zastawa porcelanowa, urządzenia podgrzewające



KONFERENCJE / SZKOLENIA
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE/PRZEKĄSKI/LUNCHE

NAPOJE (przerwa całodzienna) + przekąski wytrawne w cenie 950 zł /10 os.

- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PŁASTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENZERA 250 ML

- 10 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW
- 10 X MINICROISSANT NADZIEWANY SERKIEM I WARZYWAMI
- 10 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM
- 10 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI I WARZYWAMI
- 10 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)

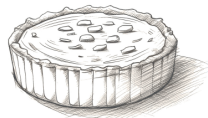
transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, zastawa porcelanowa, urządzenia podgrzewające

NAPOJE (jedno podanie) + przekąski słodkie w cenie 650 zł /10 os.

- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, MLEKO BEZ LAKTOZY, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PŁASTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENZERA 250 ML

- 10 X CROISSANT MIX (MORELA/CZEKOLADA/MALINA)
- 10 X MINI DONUT Z POLEWĄ (KARMEL, TRUSKAWKA, CZEKOLADA)
- 10 X CIASTO W PAPILOTKACH (SERNIK/BROWNIE/SZARLOTKA)
- 10 X KRUCHA BABECZKA Z MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI

transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, zastawa porcelanowa, urządzenia podgrzewające



KONFERENCJE / SZKOLENIA
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE/PRZEKĄSKI/LUNCHE

NAPOJE (jedno podanie) + PRZEKĄSKI + LUNCH BOX w cenie 1250 zł /10 os.

- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PŁASTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENSERA 250 ML

- 10 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW
- 10 X MINICROISSANT NADZIEWANY SERKIEM I WARZYWAMI
- 10 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM
- 10 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI I WARZYWAMI
- 10 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)
- 10 X KRUCHA BABECZKA Z MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI

- ZUPA KREM Z PORÓW I ZIELONEGO GROSZKU Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- KOTLET DROBIOWY (WARZYWNY W WERSJI WEGE)/ OPIEKANE ZIEMNIAKI/MIZERIA

zastawa jednorazowa, transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, stoły pod bufet wraz z pokrowcami (białe lub czarne)

NAPOJE (jedno podanie) + PRZEKĄSKI + LUNCH W FORMIE BUFETU
SAMOOBSŁUGOWEGO w cenie 1400 zł/ 10 os.

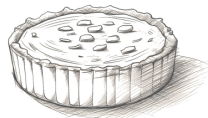
- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PŁASTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENSERA 250 ML

- 10 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW
- 10 X MINICROISSANT NADZIEWANY SERKIEM I WARZYWAMI
- 10 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM
- 10 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI I WARZYWAMI
- 10 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)
- 10 X KRUCHA BABECZKA Z MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI

- ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- KOTLET DROBIOWY (WARZYWNY W WERSJI WEGE)/OPIEKANE ZIEMNIAKI/MIZERIA

zastawa porcelanowa, dania w podgrzewaczach i kociołkach, samoobsługa, transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu,

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



USŁUGI DODATKOWE :

- DODATKOWE PODANIE NAPOJÓW(KAWA/HERBATA/WODA/SOKI) - 300 ZŁ/ 10 OS
- KOSZT NAPOJÓW Z UŻYCIEM WODY I SOKÓW W SZKLANYCH BUTELKACH PO 300 ML - 200 ZŁ/10 OS
- DODATKOWY MONODESER (MUS CZEKOLADOWY/TIRAMISU/PANNA COTTA) -150 ZŁ/ 10 OS.
- WYPOŻYCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO - 250 ZŁ + OBSŁUGA 350 ZŁ
- ZASTAWA PORCELANOWA I SZKLANA - 50 ZŁ/10 OS.
- MOŻLIWE DOKONANIE WYBORU DAŃ LUNCHOWYCH Z NASZEGO MENU - ZAPYTAJ O OFERTĘ
- STOŁY POD BUFET WRAZ Z POKROWCAMI(BIAŁE LUB CZARNE) - OD 50 ZŁ
- STÓŁ KOKTAJLOWY WRAZ Z POKROWCEM(BIAŁE LUB CZARNE) - 60 ZŁ/1 SZT
- OBSŁUGA KELNERSKA - OD 350 ZŁ

Podane powyżej ceny obowiązują przy zamówieniu dla 10 -30 osób na terenie Krakowa.
Ostateczna cena ustalana jest każdorazowo po wybraniu konkretnego menu i może ulec zmianie, szczególnie w przypadku niedogodnej lokalizacji obiektu lub pomieszczeń, w których przewidziano rozłożenie bufetów .