



CATERING DLA FIRM - LUNCH

bufet przekąsek fingerfood / brunch/hot box/bufet gorący

BUFET PRZEKĄSEK FINGERFOOD DLA 10 OSÓB W CENIE 500 ZŁ

- 20 x mini kanapki bankietowe – różnorodne smaki, idealne na szybki lunch,
- 10 x miniburgery z wołowiną – małe, soczyste i pełne smaku,
- 15 x mini tarty mix rodzajów – wykwintne połączenia smaków,
- 10 x koreczki caprese (pomidorki cherry, bazylią, mozzarella) – lekkie i odświeżające,
- 10 x naleśnikowe roladki z pastą z suszonych pomidorów i rukolą – aromatyczne i delikatne,
- 10 x roladki z tortilli z salami, serem i warzywami – chrupiące i sycące,
- 10 x stripsy drobiowe z dipami – soczyste kawałki kurczaka z chrupiącą panierką

WEGE SET PRZEKĄSEK FINGERFOOD + ZUPA KREM DLA 10 OSÓB W CENIE 800 ZŁ

- 20 x mini kanapki bankietowe – różne rodzaje wege,
- 10 x babeczki wytrawne z pastą grzybową – aromatyczne i kruche,
- 10 x mini tarty ze szpinakiem i serem feta – delikatne i kremowe,
- 10 x minitarty z suszonymi pomidorami – słodko-wytrawne połączenie,
- 10 x koreczki caprese (pomidorki cherry, bazylią, mozzarella) – lekkie i orzeźwiające,
- 16 x naleśnikowe roladki z pastą z suszonych pomidorów i rukolą – intensywne i aromatyczne,
- 10 x roladki z tortilli z serem i warzywami – chrupiące i pełne smaku,
- 10 x krojone warzywa z dipami – świeże i chrupiące, idealne do maczania.



BRUNCH FIRMOWY DLA 10 OSÓB W CENIE 600 zł

w formie bufetu lub lunch boxów

- 10 x półbagietka mix :
z mozzarellą, pomidorami i bazylią
z szynką, serem i warzywami
- 10 x wrap z panierowanym kurczakiem, sałatą i warzywami
- 8 x tarta z boczkiem i karmelizowana cebulą
- 10 x sałatka chrupiąca z ziarnami i sosem vinegrette
- 10 x smoothie tropikalne

BRUNCH FIRMOWY DLA 10 OSÓB W CENIE 600 zł

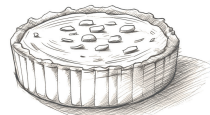
w formie bufetu lub lunch boxów

- 10 x bajgiel mix
z wędzonym łososiem, rukolą i serkiem
z hummusem i warzywami
- 10 x wrap z grillowanymi warzywami
- 8 x tarta ze szpinakiem
- 10 x sałatka caprese
- 10 x brownie

BRUNCH FIRMOWY DLA 10 OSÓB W CENIE 600 zł

w formie bufetu lub lunch boxów

- 10 x ciabatta z szynką włoską, suszonymi pomidorami, rukolą
- 10 x warzywa z dipami
- 8 x tarta z suszonymi pomidorami i łososiem
- 10 x sałatka grecka
- 10 x sernik
- 10 x smoothie zielone



HOT BOX- WIEPRZOWINA PO CHIŃSKU Z RYŻEM DLA 10 OSÓB W CENIE 400 ZŁ

Rozgrzewający zestaw z soczystą poledwiczką wieprzową po chińsku z warzywami i aromatycznym ryżem jaśminowym.

Wieprzowina po chińsku (3000 g)

Ryż jaśminowy (2500 g)

Danie podawane w pojemnikach jednorazowych typu kraft, gotowe do wyłożenia na stół.

HOT BOX – PULLED BEEF Z TORTILLĄ, PIKLAMI I GUACAMOLE DLA 10 OSÓB W CENIE 400 ZŁ

Wyjątkowy zestaw meksykański z soczystą, wolno pieczoną wołowiną, ręcznie robionymi tortillami, piklami oraz aksamitnym guacamole.

Pulled beef (1500 g wołowiny)

20 x ręcznie robiona tortilla

Pikle (800 g)

Guacamole (500 g)

Danie podawane w pojemnikach jednorazowych typu kraft, gotowe do wyłożenia na stół.

HOT BOX – PIECZONE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA DLA 10 OSÓB W CENIE 300 ZŁ

Zestaw soczystych, aromatycznych skrzydełek z kurczaka w słodko-ostrej glazurze.

Idealne na imprezy i spotkania rodzinne w Krakowie.

50 sztuk skrzydełek pieczonych w słodko-ostrej glazurze

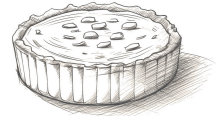
Danie podawane w pojemnikach jednorazowych typu kraft, gotowe do wyłożenia na stół.

WEGE HOT BOX – GNOCCHI ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI DLA 10 OSÓB W CENIE 350 ZŁ

Włoskie gnocchi z kremowym sosem, szpinakiem oraz suszonymi pomidorami. Aromatyczny i sycący zestaw na wydarzenia firmowe oraz rodzinne.

Gnocchi z kremowym sosem, szpinakiem i suszonymi pomidorami (4000 g)

Danie podawane w pojemnikach jednorazowych typu kraft, gotowe do wyłożenia na stół.



LUNCH BUFETOWY SAMOOBSŁUGOWY

- zupa + jedno danie główne z poniższych - 60 zł/os.
- zupa + dwa rodzaje mięs + jeden dodatek + dwie surówki - 75 zł/os.
- zupa + dwa rodzaje mięs + jeden dodatek + dwie surówki + deser - 90 zł/os.
- zupa + dwa rodzaje mięs + jeden dodatek + dwie surówki + deser + napoje zimne - 100 zł/os.
- zupa+dwa rodzaje mięs + jeden dodatek + dwie surówki + deser+ napoje zimne i gorące - 130 zł/os.

PROSIMY O SKOMPONOWANIE MENU POPRZEZ DOKONANIE WYBORU DAŃ

ZUPY:

- krem z pomidorów z grzankami
- krem z porów i zielonego groszku z grzankami
- krem z buraków z mlekiem kokosowym
- rosół z makaronem
- żurek z jajkiem i ziemniakami
- zupa grzybowa z makaronem
- zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem
- barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE:

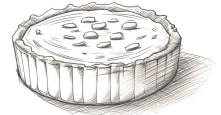
- schab faszerowany śliwkami i morelami/ziemniaki opiekane/surówka z czerwonej kapusty
- filet z kurczaka nadziewany serem feta i szpinakiem/ziemniaki opiekane/surówka z białej kapusty
- filet z kurczaka nadziewany farszem pieczarkowym/ziemniaki opiekane/mizeria
- filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych/ziemniaki opiekane/surówka
- bitki wieprzowe z cebulką/kasza gryczana/sałatka z konserwowych ogórków karkówka w sosie borowikowym/ziemniaki/buraczki
- pierś z indyka w sosie śmietanowym/ryż/warzywa na parze
- kotlety warzywne/ziemniaki opiekane/surówka z czerwonej kapusty(wege)
- makaron z łososiem,suszonymi pomidorami i rukolą
- gołąbki z grzybami (wegan, gluten free)
- gulasz warzywny /kluski śląskie (wege)
- makaron ze szpinakiem i cukinią (wege)
- łosoś pieczony/ziemniaki opiekane/mix sałat z sosem vinegrette pomidorkami cherry (koszt tego zestawu z zupą to 85 zł)

DESER:

- panna cotta z musem truskawkowym
- mus czekoladowy z sosem mango
- klasyczne włoskie tiramisu

NAPOJE ZIMNE woda mineralna i soki owocowe (1/2+1/2)

NAPOJE GORĄCE kawa i herbata (1/2+1/2)



PODANE POWYŻEJ CENY OBEJMUJĄ:

- TRANSPORT NA TERENIE KRAKOWA
- WYŁOŻENIE DAŃ W FORMIE BUFETU SAMOOBSŁUGOWEGO
- WYPOŻYCZENIE ZASTAWY STOŁOWEJ PORCELANOWEJ I SZKLANEJ
- WYPOŻYCZENIE URZĄDZEŃ PODGRZEWAJĄCYCH ORAZ OBRUSÓW NA STOŁY BUFETOWE
- WYPOŻYCZENIE STOŁÓW BUFETOWYCH WRAZ Z POKROWCAMI
- ODBIÓR SPRZĘTÓW I ZASTAWY PO ZAKOŃCZENIU EVENTU
- NASZE MINIMUM LOGISTYCZNE TO 10 ZESTAWÓW

PODANE CENY NIE ZAWIERAJĄ :

- OBSŁUGI KELNERSKIEJ - od 350 zł w zależności od ilości obsługiwanych osób oraz warunków technicznych w miejscu wydawania dań