

PRZERWA KAWOWA / SZKOLENIA NAPOJE ZIMNE I GORĄCE/PRZEKĄSKI/LUNCHE

NAPOJE (JEDNO PODANIE) W CENIE - 350 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 PLAISTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENZERA 250 ML

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

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 PLAISTRACH
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA SERWOWANA Z DYSPENSERA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 250 ML
- SOKI OWOCOWE 100% SERWOWANE Z DYSPENZERA 250 ML

transport,wyłożenie bufetu,odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, zastawa porcelanowa,urządzenia podgrzewające,obsługa kelnerska - 1 osoba /50 os.stoły pod bufet wraz z pokrowcami(białe lub czarne)

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,CUKIER BIAŁY, CYTRYNA W PLAISTRACH
- 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 WARZYMAMI
- 10 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM
- 10 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI I WARZYMAMI
- 10 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)

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



KONFERENCJE / SZKOLENIA

NAPOJE (PRZERWA CAŁODZIENNA) + PRZEKĄSKI WYTRAWNE W CENIE 1200 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)

transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu, zastawa porcelanowa, urządzenia podgrzewające, - obsługa kelnerska - 1 osoba /50 os. stoły pod bufet wraz z pokrowcami(białe lub czarne)

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, 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 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, stoły pod bufet wraz z pokrowcami(białe lub czarne) ,



NAPOJE (jedno podanie) + PRZEKĄSKI + LUNCHBOX w cenie - 1200 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,



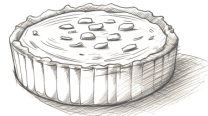
USŁUGI DODATKOWE :

- DODATKOWE PODANIE NAPOJÓW(KAWA/HERBATA/WODA/SOKI) - 200 ZŁ/ 10 OS
- PRZERWA CAŁODZIENNA (KAWA/HERBATA/WODA/SOKI) 8 H - 550 ZŁ/ 10 OS
- KOSZT NAPOJÓW Z UŻYCIEM WODY I SOKÓW W SZKŁANYCH BUTELKACH 300 ML - 400 ZŁ/10 OS
- DODATKOWY MONODESER (MUS CZEKOLADOWY/TIRAMISU/PANNA COTTA) -150 ZŁ/ 10 OS.
- WYPOŻYCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO - 500 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 100 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 .

KONFERENCJE / SZKOLENIA

PRZERWA KAWOWA - NAPOJE W CENIE 30 ZŁ :



- KAWA Z ZAPARZACZA LUB W TERMOSACH 200 ML;
- WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: MLEKO, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA;
- WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z DYSPENSA 200 ML;
- SOKI OWOCOWE Z DYSPENZERA 200 ML

zastawa jednorazowa, transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu

DODATKOWE PODANIE NAPOJÓW - 20 ZŁ
PRZERWA CAŁODZIENNA 8 H - 55 ZŁ

KONFERENCJE / SZKOLENIA

DODATKOWO

ZASTAWA PORCELANOWA I SZKLANA - 5 ZŁ/1 OS : PRZERWA KAWOWA - PRZEKĄSKI (WYTRAWNE /SŁODKIE) CENIE 300 ZŁ/10 OS :

STOŁY POD BUFET WRAZ Z POKROWCAMI(BIAŁE LUB CZARNE) - OD 100 ZŁ
STÓŁ KOKTAJLOWY WRAZ Z POKROWCEM(BIAŁE LUB CZARNE) - 60 ZŁ/1 STZ
OBSŁUGA KELNERSKA 90-250 ZŁ

10 X MINI CROISSANT 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

PRZERWA KAWOWA - NAPOJE W CENIE ZŁ :

• KAWA Z EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO 200 ML;
• WYBÓR HERBAT: CZARNE, ZIELONE, OWOCOWE, WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
• DODATKI: MLEKO, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA;
• WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z DYSPENSA 200 ML;
• SOKI OWOCOWE Z DYSPENZERA 200 ML

• DODATKI: MLEKO, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA;
• WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z DYSPENSA 200 ML;
• SOKI OWOCOWE Z DYSPENZERA 200 ML

• SOKI OWOCOWE Z DYSPENZERA 200 ML

zastawa jednorazowa, transport, wyłożenie bufetu, odbiór sprzętów i zastawy po zakończeniu eventu

10 X MINI TARTY MIX

DODATKOWE PODANIE NAPOJÓW - 20 ZŁ

PRZERWA KAWOWA - PRZEKĄSKI (WYTRAWNE /SŁODKIE) CENIE 400 ZŁ/10 OS :

10 X NALEŚNIKOWE RULONIKI Z MASCARPONE, RUKOLĄ I WĘDZONYM ŁOSOSIEM

DODATKOWO

ZASTAWA PORCELANOWA I SZKLANA - 5 ZŁ/1 OS

STOŁY POD BUFET WRAZ Z POKROWCAMI(BIAŁE LUB CZARNE) - OD 100 ZŁ

STÓŁ KOKTAJLOWY WRAZ Z POKROWCEM(BIAŁE LUB CZARNE) -60 ZŁ / 1 STZ

OBSŁUGA KELNERSKA - OD 90-250 ZŁ PRZERWA KAWOWA - PRZEKĄSKI (SŁODKIE) CENIE 30 ZŁ/ 1 OS :

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.

1 X KRUCHA BABECZKA Z MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI

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 .

PRZEKĄSKI W CENIE 40 ZŁ:

1 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW

1 X MINICROISSANT NADZIEWANY SERKIEM I WARZYWAMI

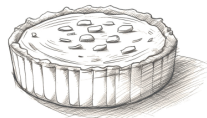
1 X NALEŚNIKOWY RULONIK Z RUKOLĄ I WĘDZONYM ŁOSOSIEM

1 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM

1 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI I WARZYWAMI

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

tel: 515-121-920 | e-mail: QULINARIA@QULINARIA.PL | www.qulinaria.com.pl



KONFERENCJE / SZKOLENIA

LUNCH

W FORMIE BUFETU SAMOOBŚLUGOWEGO (KOCIOŁKI, BEMARY) Z ZASTAWĄ PORCELANOWĄ

zupa + jedno danie główne z poniższych -w cenie 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.

PROSIMY O SKOMPONOWANIE MENU POPRZECZ 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/sos pieczeniowy/ziemniaki opiekane/surówka z czerwonej kapusty
- filet z kurczaka nadziewany serem feta i szpinakiem/sos śmietanowy/ziemniaki opiekane/surówka z białej kapusty
- filet z kurczaka nadziewany farszem pieczarkowym/sos grzybowy/ziemniaki opiekane/mizeria
- filet z kurczaka w sosie(śmietanowy/serowy/szpinakowy
- łosoś pieczony/ziemniaki opiekane/mix sałat z sosem vinegrette i pomidorkami cherry (cena z wybraną zupą 75 zł)
- dorsz w sosie cytrynowo maślanym/ryż/mix sałat z sosem vinegrette i pomidorkami cherry (cena z wybraną zupą 75 zł)
- filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych/ziemniaki opiekane/surówka z białej kapusty
- bitki wieprzowe z cebulką/kasza gryczana/sałotka z konserwowych ogórków
- makaron z łososiem,suszonymi pomidorami i rukolą
- makaron z cukinią szpinakiem i parmezanem (wege)
- kotlety warzywne/ziemniaki opiekane/surówka z czerwonej kapusty (wege)
- gołąbki z grzybami (vegan)
- gulasz warzywny /kluski śląskie (wege)

deser:

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

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 .