



SZKOLENIA I KONFERENCJE

przykładowe menu

NAPOJE W CENIE 35 ZŁ:

- KAWA Z ZAPARZACZA 200 ML;
- WYBÓR HERBAT: CZARNE,ZIELONE,OWOCOWE,WRZĄTEK Z ZAPARZACZA 200 ML
- DODATKI: ŚMIETANKA, CUKIER BIAŁY, CYTRYNA;
- WODA MINERALNA, BUTELKA SZKŁO 300 ML;
- SOKI OWOCOWE 100 %, BUTELKA SZKŁO 300 ML ;

PRZEKĄSKI W CENIE 40 ZŁ:

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

OBIAD W CENIE 60 ZŁ:

- ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY/ZIEMNAIKI OPIEKANE /SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
LUB WERSJA WEGE:
- KOTLET WARZYWNY /ZIEMNAIKI OPIEKANE /SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

DESER W PUCHARKU W CENIE 15 ZŁ:

DO WYBORU:

PANNA COTTA,MUS CZEKOLADOWY, TIRAMISU

DODATKOWE PODANIE NAPOJÓW 25 ZŁ:

PODANE CENY OBEJMUJĄ:

- TRANSPORT NA TERENIE KRAKOWA
- STOŁY POD BUFETY Z CZARNYMI POKROWCAMI
- WYŁOŻENIE DAŃ W FORMIE BUFETU SAMOOBSŁUGOWEGO
- WYPOŻYCZENIE ZASTAWY STOŁOWEJ PORCELANOWEJ I SZKLANEJ
- WYPOŻYCZENIE URZĄDZEŃ PODGRZEWAJĄCYCH ORAZ OBRUSÓW NA STOŁY BUFETOWE
- ODBIÓR SPRZĘTÓW I ZASTAWY PO ZAKOŃCZENIU EVENTU

NASZE MINIMUM LOGISTYCZNE TO 10 ZESTAWÓW