

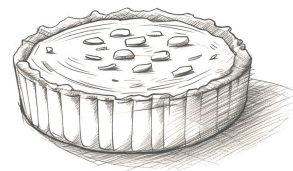
CATERING WIELKANOCNY

PROPOZYCJA I - BUFET FINGER FOOD - 50 zł/1 os.

- Jaja faszerowane pieczarkami, rzeżuchą, szpinakiem, kawiozem – 2 szt
- Jajeczne minikanapki z rzodkiewką i ogórkiem – 1 szt
- Babeczki wytrawne z twarożkiem i rzeżuchą – 1 szt
- Roladki z szynki z chrzanem – 1 szt
- Koreczki wielkanocne: kiełbasa wiejska, ogórek konserwowy, oscypek – 1 szt
- Minikanapki z pasztetem chrzanem – 1 szt
- Białe kiełbaski w cieście francuskim – 1 szt
- Mix ciast domowych w papilotkach: np. sernik, migdałowiec, orzechowiec, brownie – 2 szt
- Babeczka wielkanocna – 1 szt

PROPOZYCJA II- SZWEDZKI STÓŁ - 60 zł/1 os

- Galaretki drobiowa z jajem – 1 szt
- Sałatka jarzynowa tradycyjna, /sałatka z brokułami i pieczonym kurczakiem – 200 g
- Mix koktajlowy wielkanocnych przysmaków:
- babeczki z rzeżuchą, tartinki bankietowe, białe kiełbaski w cieście francuskim – 3 szt
- Twarożek wiosenny z rzodkiewką i ogórkiem – 1 szt
- Jaja faszerowane mix – 2 szt
- Pieczywo
- Sernik, migdałowiec, babeczka wielkanocna – 2 szt

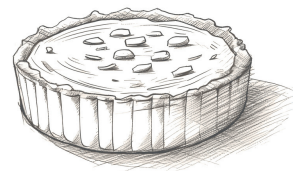


PROPOZYCJA III- SZWEDZKI STÓŁ - 80 zł /1 os.

- Mix jaj faszerowanych – pasta z tuńczyka, pasta z pieczarek, szpinak – 2 szt
- Półmisek wielkanocnych kanapek – rzodkiewka, ogórek, pasta jajeczna, rukola, sery pleśniowe – 2 szt
- Sałatki : śledziowa wiosenna, jarzynowa tradycyjna
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Półmisek serów z orzechami i winogronami
- Bigos staropolski lub żurek z jajem i białą kielbasą
- Pieczywo
- Mix ciast domowych : sernik, orzechowiec, brownie, szarlotka – 2 szt

PROPOZYCJA IV – ŚNIADANIE WIELKANOCNE - 90 zł/1 os.

- Mix jaj faszerowanych i babeczek wiosennych z rzeżuchą i serkiem – 2 szt
- Półmisek wędlin-kielbasa wiejska ,pasztet ,kabanos ,salceson domowy, boczek pieczony
- Deska serów : ser żółty, wędzony ,bryndza, oscypek
- Sałatki: ziemniaczana ,jarzynowa, z kukurydzy
- Roladki z szynki z chrzanem – 1 szt-
- Róże z łososia z jajem przepiórczym i cytryną – 1 szt
- Pieczywo
- Żur wielkanocny z białą kielbasą
- Mix ciast domowych : orzechowiec, migdałowiec, sernik – 2 szt



PROPOZYCJA V- ŚNIADANIE WIELKANOCNE -100 zł/os

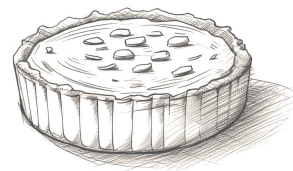
- Tatar z łososia
- Półmisek wędlin -szynka konserwowa ,filet drobiowy, polędwica sopocka,szynka wiejska
- Talerz serów -sery typu camembert , sery żółte
- Sałatki : z ananasem i kurczakiem , z tuńczykiem , z kukurydzy
- Jaja faszerowane :szpinakiem ,pieczarkami,pastą z awokado
- Chrzan wielkanocny
- Żurawina
- Ser wędzony przekładany pomidorami
- Pieczywo
- Bigos staropolski
- Żurek z wędzonką i jajkiem
- Mazurek wielkanocny

PROPOZYCJA VI-OBIAD WIELKANOCNY Z ZIMNĄ PŁYTĄ - 150 zł/os.

- Przystawka : łosoś wędzony z jajkiem i cytryną
- Żur wielkanocny z jajem i białą kiełbasą
- Mięsa : schab faszerowany, karczek,roladki drobiowe- podawane z sosem chrzanowym i żurawiną
- Mix ciast wielkanocnych: babka drożdżowa,babka piaskowa,sernik,mazurek
- Półmisek wędlin-szynka wiejska, karczek na zimno , schab pieczony ,kurczak faszerowany
- Deska serów-sery pleśniowe, typu camembert i feta , oliwki , winogrona

Przekąski :

- Minigalaretki drobiowe
- Ruloniki z szynki wiejskiej z chrzanem
- Przekąski z białej kiełbasy i ciasta francuskiego
- Jajka faszerowane z rzeżuchą
- Minitarty z boczkiem,serem wędzonym i żurawiną
- Pieczywo białe i razowe
- Masełko z rzeżuchą



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

Cena powyższych propozycji zawiera:

- przygotowanie i dostarczenie dań
- wyłożenie bufetów
- wypożyczenie zastawy stołowej porcelanowej, szklanej i sztućców wypożyczenie obrusów
- wypożyczenie urządzeń podgrzewających
- dekorację świąteczną stołów

Cena powyższych propozycji nie zawiera obsługi kelnerskiej