



CATERING KANTYNY

QUALITY FOOD SERVICES

OFERTA NA PRZYJĘCIA 2017

MENU STANDARD ★

Wariant I

Rosół tradycyjny z makaronem 250ml – 1 porcja/os.
Kotlet schabowy saute z cebulką 120g – 1 porcja/os.
Ziemniaczki pieczone 180g – 1 porcja/os.
Bukiet dwóch surówek 150g – 1 porcja/os.

Wariant II

Rosół tradycyjny z makaronem 250ml – 1 porcja/os.
Pierś z kurczaka zwijana z serem 120g – 1 porcja/os.
Ziemniaczki puree 180g – 1 porcja/os.
Bukiet dwóch surówek 150g – 1 porcja/os.

Cena brutto: 59,50 zł

MENU STANDARD+ ★★

Wariant I

Rosół tradycyjny z makaronem 250ml – 1 porcja/os.
Kotlet schabowy w panierce 120g – 1 porcja/os.
Pierś zawijana ze szpinakiem 120g - 1 porcja/os.
Ziemniaczki pieczone 160g – 1 porcja/os.
Kluski śląskie 160g – 1 porcja/os.
Bukiet dwóch surówek 150g – 1 porcja/os.

Wariant II

Rosół tradycyjny z makaronem 250ml – 1 porcja/os.
Ragout drobiowe w aromatycznym sosie kurkowym 120g – 1 porcja/os.
Dorsz w sosie szpinakowym podany z limonką 120g - 1 porcja/os.
Ziemniaki po staropolsku 160g – 1 porcja/os.
Kuskus ze świeżymi ziołami 160g – 1 porcja/os.
Bukiet dwóch surówek 150g – 1 porcja/os.

Zimny bufet:

Sałatka grecka 160g – 1 porcja/os.
Sałatka nicejska 160g – 1 porcja/os.
Vol-au-venty z dodatkami – 1 sztuka/os.
Krucze babeczki z dodatkami – 1 sztuka/os.
Patera owoców – 100g/os.

Cena brutto: 106,00 zł

MENU PREMIUM ★★★

Wariant I

Rosół tradycyjny z makaronem 250ml – 1 porcja/os.

Devolay 120g – 1 porcja/os.

Pierś faszerowana z pieczarkami 120g – 1 porcja/os.

Zraziki wieprzowe 110g – 1 porcja/os.

Ziemniaczki pieczone 160g – 1 porcja/os.

Kluski śląskie 160g – 1 porcja/os.

Bukiet trzech surówek 180g – 1 porcja/os.

Wariant II

Krem z borowików 200ml – 1 porcja/os.

Filet z kurczaka zawijany z farszem porowym 120g – 1 porcja/os.

Kotlet królewski (schab nadziewany serem i szynką) 140g – 1 porcja/os.

Zraziki wieprzowe 110g – 1 porcja/os.

Ziemniaki puree 160g – 1 porcja/os.

Ryż kolorowy 160g – 1 porcja/os.

Bukiet trzech surówek 190g – 1 porcja/os.

Zimny bufet:

Sałatka cesar 160g – 1 porcja/os.

Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi 160g – 1 porcja/os.

Vol-au-venty z dodatkami – 1 sztuka/os.

Krucze babeczki z dodatkami – 1 sztuka/os.

Rożki francuskie z dodatkami – 1 sztuka/os.

Mini tortille z dodatkami – 1 sztuka/os.

Patera mięs i wędlin – 90g/os.

Patera owoców – 100g/os.

Cena brutto: 133,00 zł

OFERTA UWZGLĘDNI

- ✓ zastawę (talerze, sztućce)
- ✓ wyposażenie niezbędne do przygotowania bufetu szwedzkiego
- ✓ obsługę
- ✓ dostawę

USŁUGI DODATKOWE

(powiększające bazową kwotę menu od osoby)

- ❖ zmiana formy realizacji z bufetów szwedzkich na obsługę kelnerską + 5,00 zł /os.
- ❖ bufet z napojami gorącymi (kawa, herbata czarna i smakowa, mleko, cukier, cytryna) + 10,00 zł/os.
- ❖ bufet z napojami zimnymi (woda 0,5l , soki 0,3l podawane w dzbankach) + 9,00 zł/os.
- ❖ bufet słodki (ciasta 200g/os.) + 10,00zł/os. Brutto
- ❖ Stoły okrągłe, obrusy i krzesła dla gości + 17,00 zł/os.
- ❖ Ławo-stoły dla gości i namioty (plener) + 9,00 zł/os.