

# Świąteczne paczki biznesowe

Zaskocz klientów i partnerów biznesowych  
wyjątkowymi upominkami



**PLANETA**  
CATERING EVENTOWY





140 zł  
brutto

## „Świąteczna Elegancja”

- Orzechy laskowe z polskich sadów
- Rzemieśnicza herbata sypana
- Miód wielokwiatowy
- Czekolada Lindt Excellence 78 %
- Torcik piernikowy w czekoladzie deserowej
- Pierniczki wypiekane według tradycyjnej receptury

**i** *Możliwość personalizacji paczki suchym stemplem - wycena indywidualna*



160 zł  
brutto

## „Wigilijne Rozgrzanie”

- Wino białe Winiarnia Zamojska
- Rzemieśnicza herbata sypana
- Kawa ziarnista
- Pierniki nadziewane w białej czekoladzie
- Rzemieśnicza konfitura porzeczkowa

**i** *Możliwość personalizacji paczki suchym stemplem - wycena indywidualna*





210 zł  
brutto

## „Magia Świątecznych Smaków”

- Wino czerwone Winnica Gródek
- Czekolada rzemieślnicza
- Kawa ziarnista
- Orzechy laskowe z polskich sadów
- Syrop do kawy o smaku piernikowym

**i** *Możliwość personalizacji paczki suchym stemplem - wycena indywidualna*



260 zł  
brutto

## „Zimowy Blask Świąt”

- Wino czerwone Pinot Noir Winnica Adoria
- Rzemieślnicza herbata sypana
- Czekolada rzemieślnicza
- Syrop do kawy o smaku cynamonowo-karmelowym
- Orzechy laskowe z polskich sadów
- Naturalna świeczka z wosku pszczelego
- Skórka pomarańczowa w czekoladzie

**i** *Możliwość personalizacji paczki suchym stemplem - wycena indywidualna*





270 zł  
brutto

## „Zimowa Finezja”

- Rzemieśnicza wódka owocowa Ovii z Pomidorami
- Czekolada rzemieśnicza
- Orzechy laskowe z polskich sadów
- Czekomigdały słony karmel
- Naturalna świeczka z wosku pszczelego
- Rzemieśnicza konfitura malinowa
- Syrop do kawy o smaku cynamonowo-karmelowym

**i** *Możliwość personalizacji paczki suchym stemplem - wycena indywidualna*



320 zł  
brutto

## „Królewska Uczta Świąteczna”

- Rzemieśnicza wódka Ovii żyto
- Wino czerwone Winnica Gródek
- Czekolada rzemieśnicza
- Naturalna świeczka z wosku pszczelego
- Rzemieśnicza konfitura malinowa
- Orzechy laskowe z polskich sadów
- Rzemieśnicza herbata sypana
- Miód wielokwiatowy

**i** *Możliwość personalizacji paczki suchym stemplem - wycena indywidualna*

Zdjęcia świątecznych paczek biznesowych mają charakter poglądowy

### Skontaktuj się z nami

☎ telefon: 881-000-233  
✉ [marketing@planetasmaku.net](mailto:marketing@planetasmaku.net)

📍 ul. Konduktorska 33,  
40-155 Katowice

🌐 [cateringeventowy.pl](http://cateringeventowy.pl)

  
**PLANETA**  
CATERING EVENTOWY

# spotkanie świąteczne

2024








*Szanowni Państwo,*

dziękujemy za zainteresowanie naszą usługą! Przygotowaliśmy propozycję menu, dzięki której stworzą Państwo niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości. Nasza oferta oparta jest wieloletnim doświadczeniem w gastronomii, cateringu, oraz różnych eventach. Dziękując za zaufanie, zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



**PLANETA SMAKU**  
CATERING

**Pracując z nami, mogą mieć Państwo pewność, że:**

-  świeżość produktów, prosty skład
-  szef kuchni, stawiamy na smak
-  własny sprzęt, transport, niezależność
-  OC 2.000.000 zł, gwarancja bezpieczeństwa
-  własna cukiernia

# personalizowane menu

## Wariant I

### Serwis kawowy

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja rzemieślniczych herbat
- Liściasta herbata parzona
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko (klasyczne, bez laktozy, roślinne)

### Napoje zimne

- Rzemieślnicza lemoniada owocowa
- Woda niegazowana w karafkach
- Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach

### Dania gorące w formie bufetu

- Aromatyczny barszcz czerwony
- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony w ziołach
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kremowe puree ziemniaczane
- Święteczna kapusta z grzybami

### Deser

- Rzemieślnicza rolada makowa

**Wycena - 105 zł  
netto / osobę**

Podana cena zawiera przygotowanie oraz dostarczenie cateringu, zastawę stołową, drobne dekoracje kwiatowe i obsługę wydarzenia.



**Michał Kuśka**  
Event Manager

tel: 881-000-233

e-mail: [biuro@planetasmaku.net](mailto:biuro@planetasmaku.net)



**PLANETA SMAKU**  
CATERING



# personalizowane menu

## Wariant II

### Serwis kawowy

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja rzemieślniczych herbat
- Liściasta herbata parzona
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko (klasyczne, bez laktozy, roślinne)

### Napoje zimne

- Rzemieśnicza lemoniada owocowa
- Woda niegazowana w karafkach
- Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach
- Rzemieśniczy kompot owocowy

### Dania gorące w formie bufetu

- Aromatyczny barszcz czerwony
- Delikatny krem z grzybami i grzaneczkami
- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony w ziołach
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Kremowe puree ziemniaczane
- Święteczna kapusta z grzybami

### Deser

#### Słodki stół

- Rzemieśniczy makowiec
- Sernik z brzoskwiniami i bakaliami
- Mini panna cotta
- Tartaletka z owocami i kremem
- Mini tiramisu
- Czekoladowe brownie

**Wycena - 138 zł**  
**netto / osobę**

Podana cena zawiera przygotowanie oraz dostarczenie cateringu, zastawę stołową, drobne dekoracje kwiatowe i obsługę wydarzenia.



**Michał Kuśka**  
Event Manager

tel: 881-000-233

e-mail: [biuro@planetasmaku.net](mailto:biuro@planetasmaku.net)



# personalizowane menu

## Wariant III

### Serwis kawowy

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja rzemieślniczych herbat
- Liściasta herbata parzona
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko (klasyczne, bez laktozy, roślinne)

### Napoje zimne

- Rzemieślnicza lemoniada owocowa
- Woda niegazowana w karafkach
- Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach
- Rzemieślniczy kompot owocowy

### Dania gorące w formie bufetu

- Aromatyczny barszcz czerwony
- Delikatny krem z grzybami i grzaneczkami
- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony w ziołach
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Kremowe puree ziemniaczane
- Świąteczna kapusta z grzybami

### Deser

#### Słodki stół

- Rzemieślniczy makowiec
- Sernik z brzoskwiniami i bakaliami
- Mini panna cotta
- Tartaletka z owocami i kremem
- Mini tiramisu
- Czekoladowe brownie

### Bufet zimny

- Świąteczna sałatka jarzynowa
- Śledzik w sosie śmietanowym
- Ryba po grecku
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Mini paszteciki

#### Wytrawne przekąski w formie fingerfood

- Seviche z łososia z czerwonym kawiozem i sosem mango
- Pasztecik ze szpinakiem i serem feta
- Tatar ze śledzia
- Tartaletka z fillingiem z leśnych grzybów
- Pasztecik z dziką z konfiturą porzeczkową

**Wycena - 180zł  
netto / osobę**

Podana cena zawiera przygotowanie oraz dostarczenie cateringu, zastawę stołową, drobne dekoracje kwiatowe i obsługę wydarzenia.



**Michał Kuśka**  
Event Manager

tel: 881-000-233

e-mail: [biuro@planetasmaku.net](mailto:biuro@planetasmaku.net)

