

spotkanie świąteczne

2026



Szanowni Państwo,

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



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

 doświadczenie i rzetelność

Wariant I

Serwis kawowy - bez limitu

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja smakowych herbat
- Bufet herbaciany
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko krowie, mleko bez laktozy, mleko roślinne

Napoje zimne - łącznie 0,7l / osobę

- Cytrynowa lemoniada z owocami
- Woda niegazowana z miętą

Dania gorące w formie bufetu

- Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami - **250 ml / osobę**
- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce - **łącznie 150 gr / osobę**
- Delikatny dorsz pieczony z gałązką rozmarynu - **łącznie 150 gr / osobę**
- Pierogi z kapustą i grzybami - **3 sztuki / osobę**
- Kremowe puree ziemniaczane z koperkiem - **150 gr / osobę**
- Świąteczna kapusta z grzybami - **150 gr / osobę**

Deser - 100 gr / osobę

- Świąteczna rolada makowa z bakaliami, lukrem i nutką pomarańczy

**Wycena - 135 zł
netto / osobę**



Michał Kuśka

Kierownik Działu Sprzedaży

tel: 881-000-233

e-mail: sprzedaz@cateringeventowy.pl



personalizowane menu

Wariant II

Serwis kawowy - bez limitu

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja smakowych herbat
- Bufet herbaciany
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko krowie, mleko bez laktozy, mlekoroślinne)

Ciasto pieczone z własnej cukierni - 100g / osobę

- Sernik z bakaliami i skórką pomarańczową
- Szarlotka z cynamonem i kruszonką

Napoje zimne - łącznie 1l / osobę

- Cytrynowa lemoniada z owocami
- Woda niegazowana z miętą
- Domowy kompot owocowy

Dania gorące w formie bufetu

Zupy - łącznie 250 ml / osobę

- Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami
- Delikatny krem z grzybami i ziołowymi grzankami

Danie główne - łącznie 150gr / osobę

- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony z gałązką rozmarynu

Dodatki

- Krokiety z kapustą i grzybami - **1 sztuka / osobę**
- Pierogi z kapustą i grzybami / pierogi z ziemniakami i serem - **3 sztuki / osobę**
- Kremowe puree ziemniaczane z koperkiem - **150gr / osobę**
- Święteczna kapusta z grzybami - **150 gr / osobę**

**Wycena - 159 zł
netto / osobę**



Michał Kuśka

Kierownik Działu Sprzedaży

tel: 881-000-233

e-mail: sprzedaz@cateringeventowy.pl



personalizowane menu

Wariant III

Serwis kawowy - bez limitu

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja smakowych herbat
- Bufet herbaciany
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko krowie, mleko bez laktozy, mleko roślinne

Napoje zimne - łącznie 1l / osobę

- Cytrynowa lemoniada z owocami
- Woda niegazowana z miętą
- Rzemieślniczy kompot owocowy

Dania gorące w formie bufetu

Zupy - łącznie 250 ml / osobę

- Aromatyczny barszcz czerwony z uszkami
- Delikatny krem z grzybami i ziołowymi grzankami

Danie główne - łącznie 150 gr / osobę

- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony z gałązką rozmarynu

Dodatki

- Krokiety z kapustą i grzybami - **1 sztuka / osobę**
- Pierogi z kapustą i grzybami / pierogi z ziemniakami i serem - **3 sztuki / osobę**
- Kremowe puree ziemniaczane z koperkiem - **150 gr / osobę**
- Świąteczna kapusta z grzybami - **150 gr / osobę**

Słodkie przekąski w formie fingerfood - 3 sztuki / osobę

- Serniczek na patyku z białą czekoladą
- Zielony ptyś z pistacją
- Finansjer z wiśnią i kremem pralinowym
- Tartaletka cytrynowa z owocami
- Czerwony ptyś z maliną

Bufet zimny - łącznie 100 g / osobę

- Świąteczna sałatka jarzynowa
- Śledzik w sosie śmietanowym
- Ryba po grecku z warzywami

Wytrawne przekąski w formie fingerfood - 2 sztuki / osobę

- Łosoś wędzony / sos mango / kawior czarny
- Tarta cebulowa / majonez szczypiorkowy
- Tramezzino pszenne w panco / popcorn z kaszy
- Bruschetta / szynka serrano / pieprzowy sos

**Wycena - 219 zł
netto / osobę**

Podane ceny zawierają :

- przygotowanie oraz dostarczenie cateringu
- porcelanową i szklaną zastawę stołową
- obsługę wydarzenia
- drobne, świąteczne dekoracje kwiatowe

Powyższe kwoty przygotowane zostały dla grupy minimum 40 gości.

W przypadku mniejszej liczby uczestników przygotowujemy ofertę indywidualną.



Michał Kuśka

Kierownik Działu Sprzedaży

tel: 881-000-233

e-mail: sprzedaz@cateringeventowy.pl

