



LUNCH

OPAKOWANIA JEDNORAZOWE: **MINIMIUM LOGISTYCZNE: 300 zł netto**

Zestaw: od 30 zł netto/os.

PRZYKŁADOWE ZESTAWY na ciepło:

ZESTAW I:

- Krem selerowy z oliwą truflową
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi podane z ziemniaczkami opiekanymi w ziołach i buraczkami

ZESTAW II:

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Delikatne filety z łososia duszone w sosie chrzanowym podane z ryżem gotowanym oraz warzywami grillowanymi w ziołach

BUFET dania w podgrzewaczach **MINIMIUM LOGISTYCZNE: 800 zł netto**

ZESTAW I: od 40 zł netto/os.

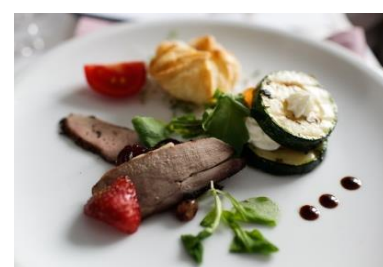
(1,5 porcji 150 g/os. oraz 2,5 porcji 100 g dodatków)

- Fileciki drobiowe w płatkach migdałów zapieczone z sosem warzywnym
- Podpiekany łosoś ze skórą podany na liściach szpinaku
- Papryka nadziewana kuskusem oraz warzywami - **wege**
- Ziemniaczki gotowane z masłem i koperkiem
- Warzywa gotowane na parze

ZESTAW II: od 48 zł netto/os.

(1,5 porcji 150 g/os. oraz 2,5 porcji 100 g dodatków i 200 ml zupy)

- Krem pomidorowy z bazylią oraz śmietanką
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi
- Dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorami w pikantnym sosie ziołowym
- Kotleciki sojowe w aromatycznym sosie z warzywami - **wege**
- Ryż gotowany z warzywami/ Ziemniaki opiekane w ziołach



Wszystkie zdjęcia zawarte w ofercie są naszą własnością i pochodzą z naszych realizacji



LUNCH

KOSZT oraz ilość rodzajów dań do wyboru
DOSTOSOWANE DO LICZBY OSÓB

SERDECZNIE ZAPRASZAMY do podestania zapytania
wraz z datą realizacji, miejscem oraz liczbą osób na
catering@werandafamily.com

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa wycenę
oraz szerszą propozycję dań do wyboru.

OFERTA OBEJMUJE TAKŻE:

WERSJA OPAKOWANIA JEDNORAZOWE:

Opakowania oraz transport

WERSJA BUFET:

PRZYGOTOWANIE miejsca odbywania się cateringu, ustawienie bufetów

STOŁY BUFETOWE oraz DEKORACJĘ stołów

ZASTAWĘ porcelanową oraz szklaną

OBSŁUGĘ kelnerską zapewniającą sprawną obsługę

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI podczas imprezy

oraz sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia

TRANSPORT cateringu



Wszystkie zdjęcia zawarte w ofercie są naszą własnością i pochodzą z naszych realizacji

Proponujemy poszerzenie zestawu o dodatkowe:

MINI WYPIEKI:

Mini drożdżówki, mini rogaliki, ciastka francuskie z owocami
Mix ciast: sernik, szarlotka, ciasto marchewkowo pomarańczowe
Mix babeczek: czekoladowa z porzeczką, kajmakowa, owocowa
Ciastka bankietowe: gruszka, malina, karmel, tiramisu

TARTY:

czekoladowa z malinami / z białą czekoladą i granatem /
owsiana z jabłkami / owocowa z masą budyniową / cytrynowa

KANAPKI / PRZEKĄSKI

