

Data: 25.05.20

**OFERTA IMPREZY W PLENERZE**  
**\*wypożyczenie namiotów/ stołów/ krzeseł,**  
**\* przygotowanie cateringu,**  
**\* przygotowanie bufetu**

**1. Przykładowe menu**

Dania gorące:

- karkówka sous vide glazurowana w BBQ (lub klasyczna w ziołach)
- szaszłyki z kurczakiem, boczkiem i warzywami
- kofty wołowo-wieprzowe na patykach
- antrykot z kurczaka podany na grillowanych warzywach
- części ziemniaków pieczone w ziołach

Dodatki do dań gorących/ przekąski:

- domowa surówka colesław
- mix sałat i warzyw z bazyliowym winegretem i fetą
- sałatka z rukolą, burakiem, serem pleśniowym i pestkami słonecznika
- sałatka caprese
- tortilla z grillowanym kurczakiem, parmezanem i chrupiącym boczkiem
- mini wrapy z łososiem wędzonym, twarożkiem i warzywami
- domowe pieczywo własnego wypieku- foccacia
- sosy: tatziki, czosnkowy, ketchup, musztarda

**Przy kalkulacji dla 30 osób koszt przygotowania menu 75 zł/os. 2250 zł**

**2. Dodatkowo proponujemy (przy kalkulacji dla 30 osób):**

\*Zupa na początek np.

- krem z pomidorów z czosnkowymi grzankami + **150 zł**

\*Gorący posiłek podany wieczorem np.

- barszcz czerwony z pasztecikami + **300 zł**
- strogonow wieprzowy + **360 zł**
- strogonow wołowy + **420 zł**

**3. Usługi dodatkowe:**

\*Wypożyczenie trzech namiotów o wymiarach 3x6 metrów każdy

\*Wypożyczenie stołów oraz krzeseł dla 30 osób

\*Przygotowanie bufetu (podgrzewacze, pokrowce bufetowe, drobne dekoracje)

\*Rozstawienie/ złożenie

**Koszt 1500 zł**

**4. Wypożyczenie białych obrusów (w cenie koszt pralni) +130 zł**

5. Wypożyczenie zastawy (zwrot czystej) +150 zł
6. Dopłata przy zwrocie brudnej zastawy +150 zł

**Kosztorys nie dotyczy obsługi podczas imprezy. Przygotowujemy dla Państwa catering, który zostaje zaprezentowany na bufecie. Dania gorące umieścimy w podgrzewaczach bufetowych. Następnego dnia umawiamy się na odbiór.**