

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

1. Przykładowe menu

Dania gorące (4 porcje/os.)

- 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
- nuggetsy z piersi kurczaka w panko
- cząstki 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, twarogiem i warzywami
- domowe pieczywo własnego wypieku- foccacia
- sosy: tzatziki, czosnkowy, ketchup, musztarda

Przy kalkulacji dla 30 osób koszt przygotowania menu 90 zł/os. 2700 zł

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

*Zupa na początek np.

- krem z pomidorów z czosnkowymi grzankami + **300 zł**

*Gorący posiłek podany wieczorem np.

- barszcz czerwony z pasztecikami + **380 zł**
- strogonow wieprzowy + **430 zł**
- strogonow wołowy + **530 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 2000 zł

4. Wypożyczenie białych obrusów (w cenie koszt pralni) **+180 zł**
5. Wypożyczenie zastawy (zwrot czystej) **+300 zł**
6. Dopłata przy zwrocie brudnej zastawy **+250 zł**

Kosztorys nie dotyczy obsługi podczas imprezy. Przygotujemy dla Państwa catering, który zostanie zaprezentowany na bufecie. Dania gorące umieścimy w podgrzewaczach bufetowych.

Menu można dowolnie modyfikować. W celu przygotowania indywidualnej oferty zapraszamy do kontaktu.

Koszt transportu ustalany jest indywidualnie.