

Ilość osób: 40/50

Ilość przekąsek: 200 szt.

Oferta przekąsek finger food na

OTWARCIE LOKALU

Przekąski finger food:

1. Pumpernikiel/ łosoś wędzony/ krem z koziego sera/ migdały/ świeży koper
2. Grillowana krewetka/ salsa z mango/ kompresowany ogórek/ granat
3. Tortilla/ grillowany kurczak/ mix sałat/ papryka/ ogórek/ aioli/ chrupiący boczek/ parmezan/ rukola
4. Camembert/ sezam/ mus z żurawiny/ orzech włoski/ pędy groszku
5. Melon/ szynka długo dojrzewająca/ rukola/ balsamico/ truskawka
6. Mini sałatka: mix sałat/ ogórek/ pomidor/ oliwki/ feta/ bazyliowy winegret/ świeża bazylia
7. Mini sałatka: kurczak wędzonym/ ananas/ kukurydza/ roszponka/ kiełki pora

Koszt przygotowania 200 przekąsek to 1000 zł netto

Koszt przygotowania bufetu (stoły bufetowe/ stoły coctailowe/ obrusy/ drobne dekoracje) 300 zł netto

Koszt przygotowania bufetu z napojami (kawa/ herbata/ woda mineralna w karafkach/ dodatki) 450 zł netto

Obsługa 200 zł netto

Całkowity koszt przygotowania cateringu wraz z przygotowaniem bufetu oraz obsługą to 1950 zł netto