

28 września 2011

**OFERTA ORGANIZACJI OBSŁUGI CATERINGOWEJ
Z OKAZJI
UROCZYSTOŚCI
PIERWSZEJ KOMUNII ŚWIĘTEJ**

Menu

Przekąski zimne:

- Sałatka z grillowaną pierśią kurczącą
- Sałatka grecka z serem feta
- Ryba po meksykańsku
- Pasztet babuni z żurawiną
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem
- Rolada z szynki z pastą chrzanową
- Jaja faszerowane
- Półmisek mięs pieczonych
- Pikle (ogórek, gruszka, papryka)
- Dodatki (pieczywo)

Dania gorące:

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem / krem z porów z wysmażonym boczkiem

Danie główne do wyboru:

Dorośli:

- indyk pieczony z jabłkiem / kieszonka z kurczaka z farszem boczkowym (podane z ziemniaczkami pieczonymi i surówką z warzyw sezonowych)

Dzieci:

- klopsiki z indyka / panierowana pierś z kurczaka
(podane z ziemniaczkami z wody i surówką z marchewki z jabłkiem)

Deser:

- szarlotka z bitą śmietaną

Napoje zimne:

- soki owocowe 500 ml. / os.
- Woda mineralna 500 ml. / os.
- Podpiwek 300 ml. / os.

Napoje gorące:

- Kawa herbata- dodatki bez ograniczeń (mleko, cytryna)

Koszt brutto: 70 zł / os

Netto: 63 zł / os.

Dzieci: do lat 10-ciu 50% ceny

Stawka obejmuje obsługę do (5-ciu godzin), dostarczenie potraw oraz sprzętu niezbędnego do wydawania, zapewnienie zastawy stołowej w niezbędnych ilościach, serwis sprzątający po wykonaniu usługi.

Stawka obowiązuje na terenie Białegostoku, przy ilości osób nie mniej niż 30 w przypadku ilości osób mniej niż 30 doliczany jest serwis w kwocie 200 zł / .netto

Oferta ważna do 30.06.2012

Zamówienia:

catering@casablanca-catering.pl

Tel./fax- 085- 747-00-20

Kom.: 515-069-175