



Delicious Catering Ewa Jędrzejczak, Warszawa 2015

[www.AiCatering.pl](http://www.AiCatering.pl) | e-mail: [biuro@aicatering.pl](mailto:biuro@aicatering.pl)

telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47

## **Propozycja Menu i Catering dla Firm na spotkanie Wielkanocne „Jajeczko” 2015**

Szanowni Państwo,

W tym roku przygotowaliśmy cztery propozycje menu dla MŚP, menu dla większych Firm oraz wybór przekąsek, na zorganizowanie spotkania przy bufecie - Wielkanocne „Jajeczko”. Zadbamy o tradycyjne polskie dania i świąteczne słodkości. Szef Kuchni gwarantuje pyszne jedzenie *do syta*, potwierdzają to oceny i opinie, które otrzymujemy od naszych Klientów oraz Gości.

Pragniemy również zaznaczyć, że istnieje możliwość samodzielnego doboru menu, jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony, biorąc pod uwagę; czas trwania, rodzaj i formę imprezy, ilość Gości, budżet i dodatkowe wymagania.

**WYŚLIJ ZAPYTANIE OFERTOWE ►**

**Jeśli koszt oferty przekroczy Państwa budżet, proszę o wiadomość, przygotujemy nową ofertę.**

Jesteśmy do Państwa dyspozycji, proszę o kontakt e-mail: [biuro@aicatering.pl](mailto:biuro@aicatering.pl) lub telefon 570 297 331 Szef kuchni – Mariusz Błoński.

Proszę o odpowiedź, która propozycja Menu jest dla Państwa interesująca?

Zapraszamy do współpracy

Pozdrawia serdecznie

Zespół AiCatering

Ewa, Mariusz, Darek, Jacek, Beata, Zosia, Marta *i reszta ekipy* :)

## ***Menu 1 - Wielkanocne „Jajeczko” 2015***

### ***Na zimno***

- *Pasztet rybny z sosem tatarskim*
- *Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną*
- *Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem*
- *Jajka z pastą z makreli,*
- *Jajka z pastą z pieczarkową ze szczypiorkiem*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Salatka z tuńczyka i jajek podana na kruchej babeczce*
- *Salatka jarzynowa*
- *Śledziowa салатка z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*



Cena menu od osoby: 35 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, transport)

Cena menu od osoby: 40 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, transport)

## *Menu 2 - Wielkanocne „Jajeczko” 2015*

### *Na zimno*

- *Pasztet rybny z sosem tatarskim*
- *Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną*
- *Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem*
- *Jajka z pastą z makreli,*
- *Jajka z pastą z pieczarkową ze szczypiorkiem*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Salatka z tuńczyka i jajek podana na kruchej babeczce*
- *Salatka jarzynowa*
- *Śledziowa салатka z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

### *Na słodko*

- *Mazurek Wielkanocny*
- *Sernik*



Cena menu od osoby: 37 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, transport)

Cena menu od osoby: 42 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, transport)



*Pyszny Catering dla Ciebie*

## **Menu 4 - Wielkanocne „Jajeczko” 2015**

### **Na ciepło**

- *Barszcz wielkanocny z białą kielbasą*
- *Delikatny schab wieprzowy, zapiekany w sosie kurkowym*
- *Ziemniaki glazurowane w maśle koperkowym*
- *Bukiet warzyw gotowanych*

### **Na zimno**

- *Rozetki z szynki i musu chrzanowego*
- *Gotowana ryba w galarecie*
- *Delikatny pasztet drobiowy z żurawinami*
- *Schab po warszawsku*
- *Tradycyjnie wędzona szynka wiejska*
- *Jajka z pastą lososiową*
- *Jajka z pastą pieczarkową ze szczypiorkiem*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Roladka z łososia nadziewana musem jajecznym z chrzanem i koperkiem*
- *Tatar śledziowy podany na kruchych babeczkach*
- *Salatka jarzynowa*
- *Salatka winegret z kozim serem*
- *Brokułowa салатка z tuńczykiem i sosem majonezowo-limonkowym*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

### **Na słodko**

- *Mazurek Wielkanocny*
- *Sernik*
- *Keks*

Cena menu od osoby: 65 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, transport)

Cena menu od osoby: 70 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, transport)

Podane ceny są cenami netto (VAT8%). Przyjmujemy zamówienia dla minimum 25 osób.



## ***Menu 5 dla więcej niż 120 osób - Wielkanocne „Jajeczko” 2015***

### ***Na ciepło***

- *Barszcz wielkanocny z białą kielbasą*

### ***Na zimno***

- *Szynka wiejska z chrzanem i piklami*
- *Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną*
- *Jajka nadziewane musem pieczarkowym*
- *Jajka w sosie majonezowym ze szczypiorkiem*
- *Salatka jarzynowa*
- *Śledziowa салатка z ziemniakami i ogórkiem konserwowym*
- *Pieczyno, masło ziołowe, sos wielkanocny*

### ***Na słodko***

- *Sernik*



Przy zamówieniu dla więcej niż 120 osób

Cena menu od osoby: 28 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, transport)

Cena menu od osoby: 34 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, transport)

## *Wielkanocne kanapki i inne przekąski:*

### *Wybór kanapek na pieczywie mieszanym*

- z tatarskim z łososia
- z pasztetem drobiowym i żurawiną
- z pieczonym schabem i pastą jajeczną
- z wędzoną makrelą i koperkiem
- z marynowanym śledziem i jabłkiem
- z jajkiem i szczypiorkiem

### *Babeczki smakowe*

- z pastą z tuńczyka
- z pastą jajeczną i sardynką
- z tatarskim śledziowym marynowanym w limonce i koperku
- z pastą szynkową i chrzanem

### *Ptysie smakowe*

- z pastą łososiowo-jajeczną
- z pastą szynkową
- z pastą z pieczonych warzyw



Cena od 2,50 zł / 1 szt.

**Do każdego zamówienia,**

**Standardowy serwis w cenie menu (bez dodatkowych kosztów):**

- ✓ Przekąski podawane na chromowanych tacach
- ✓ Sałatki podawane w szklanych misach
- ✓ Sprzęt niezbędny do realizacji usługi
- ✓ Podgrzewacze gastronomiczne do dań na ciepło
- ✓ talerzyki, miseczki, sztucze i serwetki jednorazowe
- ✓ Obrusy, skirtingi lub pokrowce na bufet
- ✓ Stroik dekoracyjny
- ✓ Dostarczenie cateringu, nakrycie bufetu i odbiór sprzętu po imprezie

Na Państwa życzenie, Rozszerzony serwis ustalamy indywidualnie (dodatkowy koszt wynajmu)

Naczynia porcelanowe i zastawa restauracyjna (koszt od 5 zł / 1 osoby)

Stoły pod bufet (30 zł / 1 szt. stół prostokątny 160x80 cm)

Stoliki koktajlowe z pokrowcami (35 zł / 1 szt.)

Obsługa kelnerska i osoba nadzorująca (od 50 zł / 1h)

Całkowity koszt usługi cateringowej to po prostu wynik mnożenia cena menu \* ilość osób czyli np. całkowity koszt zamówienia Menu 2 (opcja z zastawą jednorazową w cenie 43 zł) dla 30 osób, (43\*30) wynosi 1290 zł (serwis standard bez dodatkowych kosztów).

Szef Kuchni gwarantuje smaczne jedzenie, obfite porcje dla Gości *do syta*.

Catering dostarczany jest w specjalistycznym sprzęcie gastronomicznym, który zapewnia świeżość i odpowiednią temperaturę potraw.

**Proszę pamiętać o wcześniejszym zarezerwowaniu terminu, decyduje kolejność zgłoszeń!**

Podane ceny są cenami netto (VAT8%). Przyjmujemy zamówienia dla minimum 25 osób.

