

Oferta catering i propozycje menu dla Firm

Spotkanie świąteczne „jajeczko”

Wielkanoc 2016

Szanowni Państwo,

W tym roku, z okazji organizacji spotkania „Wielkanocne jajeczko” przygotowaliśmy 5 propozycji menu (catering serwowany w formie bufetu).

Zadbaliśmy o tradycyjne polskie potrawy i świąteczne słodkości. Szef Kuchni gwarantuje przygotowanie pysznych potraw i dań, potwierdzają to opinie i oceny, które otrzymujemy od naszych stałych Klientów oraz Gości.

Pragniemy również zaznaczyć, że istnieje możliwość skomponowania własnego menu, np. spośród dań zaprezentowanych poniżej. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Telefon kontaktowy 570 297 331 (Mariusz Błoński – Szef Kuchni)

Jeżeli oferta przekroczy budżet lub zaproponowana oferta nie spełnia Państwa wymagań z innego powodu, proszę o wiadomość, przygotujemy poprawioną ofertę zgodnie z Państwa oczekiwaniami.

e-mail: biuro@aicatering.pl lub proszę kliknąć

[WYŚLIJ ZAPYTANIE OFERTOWE ►](#)



Menu 1

Na zimno

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

Na słodko

- *Babka Wielkanocna*

Cena od osoby: 37 zł

W cenie m.in.: transport, serwis standard, itd. Szczegóły na 8 stronie.



Menu 2

Na zimno

- *Ryba w roladce z warzywami*
- *Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną*
- *Rozetki z szynki i musu chrzanowego*
- *Jajka w sosie majonezowym ze szczypiorkiem*
- *Jajka z pastą z makreli*
- *Jajka z pastą pieczarkową*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Brokułowa sałatka z tuńczykiem i czerwoną papryką*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Śledziowa sałatka z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

Na słodko

- *Babka Wielkanocna*
- *Mazurek Wielkanocny*
- *Sernik na kruchym cieście z lukrem*

Cena od osoby: 39 zł

W cenie m.in.: transport, serwis standard, itd. Szczegóły na 8 stronie.



Menu 3

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 sałatka z ziemniakami i ogórkiem konserwowym*
- *Pieczyno, masło ziołowe, sos wielkanocny*

Na słodko

- *Babka Wielkanocna*
- *Sernik na kruchym cieście z lukrem*

Cena od osoby: 42 zł (przy zamówieniu dla 30 osób i więcej)

W cenie m.in.: transport, serwis standard, itd. Szczegóły na 8 stronie.

Dla przykładu, zamówienie cateringu Menu 3 dla 120 osób

Cena od osoby: 33 zł (przy zamówieniu dla 120 osób i więcej)

W cenie m.in.: obsługa kelnerska, transport, serwis standard, itd. Szczegóły na 8 stronie.



Menu 4

Na ciepło

- *Barszcz wielkanocny z białą kielbasą*

Na zimno

- *Łosoś wędzony w roladce z musem cytrynowym*
- *Schab pieczony po warszawsku*
- *Galantynka z kurczaka*
- *Polędwiczka wieprzowa z żurawinami*
- *Szynka wiejska z chrzanem*
- *Jajka w sosie majonezowym ze szczypiorkiem*
- *Jajka z pastą łososiową*
- *Jajka z pastą z pieczarkową*
- *Jajka z pastą serową z koperkiem i anchois*
- *Tatar śledziowy podany na kruchych babeczkach*
- *Salatka pieczarkowa*
- *Kolorowa салатка warzywna z sosem winegret*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

Na słodko

- *Babka Wielkanocna*
- *Mazurek Wielkanocny*
- *Sernik na kruchym cieście z lukrem*

Cena od osoby: 46 zł

W cenie m.in.: transport, serwis standard, itd. Szczegóły na 8 stronie.



Wielkanocne kanapki i inne przekąski (do wyboru)

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 / szt.



Najczęstsze pytania Klientów i nasze odpowiedzi:

Co jest zawarte w cenie zamówionego menu i cateringu?

W cenie menu (bez dodatkowych kosztów) zapewniamy serwis standard:

- ✓ gwarancja pysznego jedzenia dla wszystkich Gości
- ✓ dostawę zamówienia na podany adres
i przygotowanie bufetu na ustaloną godzinę
- ✓ nakrycie białym obrusem i dekorację
- ✓ skirtingi (falbany) lub pokrowce na stoły
- ✓ dania na ciepło w podgrzewaczach gastronomicznych
- ✓ przekąski podawane na chromowanych tacach
- ✓ sałatki podawane w szklanych misach
- ✓ sprzęt niezbędny do realizacji usługi
- ✓ zastawę dla Gości: talerze, talerzyki, miseczki, sztućce,
do wyboru wariant: zastawa jednorazowego użytku (w cenie: gratis)
lub zastawa porcelanowa/restauracyjna (w cenie: 5 zł od osoby)
- ✓ odbiór sprzętu i naczyń po zakończeniu imprezy



Czy oprócz jedzenia można zamówić również zastawę, naczynia, obrusy, stoły, krzesła itp.?

Tak, posiadamy pełną zastawę stołową oraz meble niezbędne do organizacji imprezy w formie bufetowej lub zasilanej np.: zastawa Premium porcelanowa/restauracyjna (dodatkowy koszt od 8 zł / 1 osoby), stoły pod bufet (prostokątny 160x80 cm 30 zł / 1 szt.), stoliki koktajlowe z pokrowcami (35 zł / 1 szt.), obsługa kelnerska (od 50 zł / 1h), itp...

Jak dostarczany jest catering?

Z restauracyjnej kuchni, Catering dostarczany jest w specjalistycznym sprzęcie gastronomicznym, który zapewnia świeżość i odpowiednią temperaturę potraw. Podgrzewacze gastronomiczne (elektryczne) można włączyć do prądu.

Czy obsługa przygotowuje wszystko, u Nas (u Klienta) na miejscu przed startem imprezy?

Tak, obsługa dostarczy zamówienie i przygotowuje catering, według wcześniejszych ustaleń np. w formie szwedzkiego stołu/bufetu, gotowy na przyjęcie zaproszonych Gości.

Jaki będzie całkowity koszt zamówienia cateringu np. Menu 2 dla 30 osób?

Dla przykładu, Menu 2 to koszt 39 zł od osoby. Przy zamówieniu cateringu dla 30 osób, całkowity koszt wynosi $39 \cdot 30 = 1170$ zł

Podane ceny są cenami netto (VAT8%).

Podane ceny menu są aktualne, przy kalkulacji zamówienia dla 30 osób i więcej.

Czy do ceny cateringu zostały wliczone koszty transportu, dostawa cateringu w Warszawie?

Tak, w cenie wliczony jest koszt transportu na terenie Warszawy

Jaka jest forma rozliczenia? Czy wystawiane są faktury VAT?

Możliwa jest płatność gotówką lub przelewem. Działamy jako zarejestrowana firma, realizujemy usługi gastronomiczne – catering PKWiU 56.21.1. Tak, wystawiamy faktury VAT.

Planujemy spotkanie dla 120 osób. Jaki będzie koszt cateringu?

Organizując catering dla 100 osób i więcej, prosimy przesłać pytania na adres e-mail biuro@aicatering.pl lub proszę kliknąć [WYŚLIJ ZAPYTANIE OFERTOWE ►](#)

Odpowiedzi na wszystkie pytania, zostaną bezzwłocznie przesłane do Państwa.

Czy jest możliwe, aby przedstawiciel firmy cateringowej przyjechał i obejrzał miejsce, w którym realizowana będzie usługa cateringowa?

Tak, na życzenie Klienta jest możliwość umówienia się na spotkanie z naszym menadżerem, w miejscu planowanego cateringu.

Z jakim wyprzedzeniem należy składać zamówienia?

Czas realizacji zamówienia zależy od wielu czynników. Zalecamy składanie zamówienia jak najwcześniej. Umożliwi to zarezerwowanie dogodnego dla Państwa terminu.

Jeszcze nie znamy dokładnego terminu imprezy. Czy mogę rezerwować przybliżony termin?

Tak, istnieje możliwość doprecyzowania terminu i potwierdzenia zamówienia cateringu.

Jak zamówić catering?

Aby zamówić catering, prosimy wysłać wiadomość na adres e-mail biuro@aicatering.pl
W treści prosimy podać: termin, liczbę osób, wybrane menu, adres.

E-mail zwrotny z potwierdzeniem przyjęcia zamówienia, zostanie bezzwłocznie przesłany.

W przypadku dodatkowych pytań, jesteśmy do Państwa dyspozycji.

Kontakt:

e-mail: biuro@aicatering.pl lub proszę kliknąć [WYŚLIJ ZAPYTANIE OFERTOWE ►](#)

Telefon kontaktowy: 570 297 331 (Mariusz Błoński – Szef Kuchni)

Tel. biuro: 22 100 13 47 (administracja, księgowość)

Dziękujemy i życzymy dalszej owocnej współpracy

Zespół AiCatering

Ewa, Mariusz, Darek, Jacek, Beata, Zosia, Marta, Aneta, Marzena... i reszta ekipy :)