NIP 921 119 27 74 właściciel marki "CateringPro"
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47
biuro@cateringpro.pl | **www.cateringpro.pl**

Oferta catering i propozycje menu dla Firm

Spotkanie Wielkanocne 2019

Szanowni Państwo,

W tym roku, z okazji organizacji Spotkania Wielkanocnego w Państwa Firmie przygotowaliśmy 5 propozycji menu (forma catering szwedzki stół, menu w bufecie). Jest możliwość skomponowania własnego menu.

Szef Kuchni gwarantuje przygotowanie pysznych potraw i dań, potwierdzają to opinie i oceny, które otrzymujemy od naszych stałych Klientów oraz Gości.

Posiadamy ponad 20-letnie doświadczanie w organizowaniu dużych i mniejszych eventów, m. in. świątecznych spotkań firmowych.

Na Państwa życzenie zapewniamy: ustawienie bufetu, zastawę, stoły, krzesła (także z pokrowcami), odpowiednie nakrycia i inne niezbędne elementy wyposażenia oraz obsługę kelnerską, krótko mówiąc - all inclusive.

Zamówienia indywidualne dostosowujemy do Państwa potrzeb i oczekiwań.

Ceny propozycji menu zawierają całkowity koszt usługi cateringowej, opis usługi cateringowej jest widoczny na stronie 9.

Ceny obowiązują przy kalkulacji zamówienia dla min. 50 osób i dla większej liczby osób. Na życzenie klienta, jest możliwość zamówienia np. napojów lub bufetu kawowego.

Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

Kontakt

Proszę kliknąć Wyślij zapytanie **lub** Szybki kontakt

Adres e-mail: biuro@cateringpro.pl

Telefon: 570 297 331 (ds. zamówień cateringu i spraw organizacyjnych - Mariusz Błoński)

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

NIP 921 119 27 74 właściciel marki "CateringPro"
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl

Propozycja **Menu 1**

Na zimno

- Pasztet rybny z sosem tatarskim
- Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem
- Galantyna z kurczaka nadziewana warzywami i rodzynkami
- Jajka z pastą z makreli wędzonej
- Jajka z pastą pieczarkową
- Jajka z pastą z jajeczno-koperkową
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Śledziowa sałatka z ziemniakami i czerwoną cebulą
- Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo

Na słodko

- Babka Wielkanocna

Cena od osoby: 41 zł

W cenie zawarto całkowity koszt usługi cateringowej, szczegóły na stronie 9.
Ceny obowiązują przy kalkulacji zamówienia dla min. 50 osób i dla większej liczby osób.
Na życzenie klienta, jest możliwość zamówienia np. napojów lub bufetu kawowego.

Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

NIP 921 119 27 74 właściciel marki "CateringPro"
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl

Propozycja **Menu 2**

Na zimno

- Ryba w roladce z warzywami
- Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem
- Mięsa pieczone i pasztety z piklami
- Szynka w rozetce i musem z pieczonych warzyw
- Jajka w sosie majonezowym ze szczypiorkiem
- Jajka z pastą z makreli
- Jajka z pastą pieczarkową
- Jajka z pastą z jajeczno-koperkową
- Świąteczna sałatka z cieciorką, fetą i szczypiorkiem
- 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: 45 zł

W cenie zawarto całkowity koszt usługi cateringowej, szczegóły na stronie 9.
Ceny obowiązują przy kalkulacji zamówienia dla min. 50 osób i dla większej liczby osób.
Na życzenie klienta, jest możliwość zamówienia np. napojów lub bufetu kawowego.

Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

NIP 921 119 27 74 właściciel marki "CateringPro"
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl

Propozycja Menu 3

Na ciepło

- Barszcz wielkanocny z białą kiełbasą

Na zimno

- Szynka wiejska z chrzanem i piklami
- Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną
- Jajka nadziewane musem pieczarkowym
- Jajka z musem szpinakowym z łososiem
- Jajka w sosie majonezowym ze szczypiorkiem
- Sałatka jarzynowa
- Nicejska sałatka z tuńczykiem
- Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo

Na słodko

- Babka Wielkanocna
- Sernik na kruchym cieście z lukrem

Cena od osoby: 52 zł

W cenie zawarto całkowity koszt usługi cateringowej, szczegóły na stronie 9.
Ceny obowiązują przy kalkulacji zamówienia dla min. 50 osób i dla większej liczby osób.
Na życzenie klienta, jest możliwość zamówienia np. napojów lub bufetu kawowego.

Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

NIP 921 119 27 74 właściciel marki "CateringPro"
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl

Propozycja Menu 4

Na ciepło

- Barszcz wielkanocny z białą kiełbasą

Na zimno

- Łosoś wędzony w roladce z musem cytrynowym
- Schab pieczony po warszawsku
- Galantyna 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
- Sałatka pieczarkowa z porem i jajkiem
- Kolorowa sałatka 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: 58 zł

W cenie zawarto całkowity koszt usługi cateringowej, szczegóły na stronie 9.
Ceny obowiązują przy kalkulacji zamówienia dla min. 50 osób i dla większej liczby osób.
Na życzenie klienta, jest możliwość zamówienia np. napojów lub bufetu kawowego.

Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

NIP 921 119 27 74 właściciel marki "CateringPro"
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl

Propozycja Menu 5

Na ciepło

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

Na zimno

- Rozetki z szynki i musu chrzanowego
- Pasztet z sandacza z sosem tatarskim
- Ryba w roladce z warzywami skropiona galaretką
- Schab po warszawsku
- Tradycyjnie wędzona szynka wiejska
- Jajka z pastą łososiową
- Jajka z pastą pieczarkową
- Jajka z pastą z jajeczno-koperkową
- Tatar śledziowy podany na kruchych babeczkach
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka winegret z kozim serem
- Świąteczna sałatka z cieciorką, fetą i szczypiorkiem
- Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo

Na słodko

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

Cena od osoby: 76 zł

W cenie zawarto całkowity koszt usługi cateringowej, szczegóły na stronie 9.
Ceny obowiązują przy kalkulacji zamówienia dla min. 50 osób i dla większej liczby osób.
Na życzenie klienta, jest możliwość zamówienia np. napojów lub bufetu kawowego.
Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

Wielkanocne kanapki koktajlowe i inne przekąski (do wyboru)

Kanapki koktajlowe na pieczywie mieszanym:

- *z tatarem 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*
- *z pieczonymi warzywami i tofu (wegetariańskie)*
- *z humusem paprykowym (wegetariańskie)*
- *z pasztetem warzywnym i korniszonem (wegetariańskie)*

Babeczki smakowe:

- *z pastą z tuńczyka*
- *z pastą jajeczną i sardynką*
- *z tatarem 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 3 zł/szt.

Minimalne zamówienie 450 szt.

Minimalna ilość jednego wybranego smaku to 25 szt.

Na życzenie klienta, jest możliwość zamówienia np. napojów lub bufetu kawowego.

Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

NIP 921 119 27 74 właściciel marki "CateringPro"
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl

Pragniemy również zaznaczyć, że istnieje możliwość skomponowania własnego menu, np. spośród zaprezentowanych propozycji menu oraz poniższej „karty dań".

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Karta dań i potraw

Przekąski zimne:

· Rolada z sandacza i warzyw
· Łosoś wędzony w roladce z musem cytrynowym
· Ryba po grecku
· Śledź w sałatce ziemniaczanej z czerwoną cebulą
· Śledź w oleju z jabłkiem i cebulą
· Pasztet z królika
· Schab po warszawsku
· Szczupak faszerowany w całości serwowany na postumencie ryżowym
· Ryba faszerowana w galarecie
· Tatar ze śledzia podany w mini babeczkach
· Jaja faszerowane pastą z wędzonej makreli

Sałatki:

· Sałatka pieczarkowa z jajkiem i szczypiorkiem
· Sałatka jarzynowa
· Sałatka brokułowa z tuńczykiem
· Sałatka z sardynkami i sosem tatarskim
· Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą

Zupy:

· Barszcz czerwony z uszkami
· Krem z borowików z grzankami i prażonymi pestkami dyni
· Zupa koperkowa z jajkiem

Dania ciepłe:

· Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
· Ryba w cieście naleśnikowym
· Filet z kurczaka w roladce ze szpinakiem i sosem senatorskim
· Pierogi z kapustą i grzybami
· Ryż z przyprawami
· Kasza pęczak
· Schab w sosie śliwkowym
· Roladki rybne w sosie migdałowym
· Sandacz z makową skórką w sosie z suszonych pomidorów

Surówki do dań:

· Surówka z czerwonej kapusty
· Surówka z marchewki i pora
· Bukiet sałat z warzywami i sosem winegret
· Surówka z selera z rodzynkami
· Surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i cebulką

Deser:

· Korzenne ciasto marchewkowe
· Szarlotka
· Babeczki z kremem i owocami
· Keks z bakaliami
i inne

Napoje: woda, kawa, herbata, soki owocowe.

Najczęstsze pytania Klientów i nasze odpowiedzi:

Co jest zawarte w cenie zamówionego menu i cateringu?

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

- ✔ świeże produkty (dostarcza nam nasz partner firma MAKRO)
- ✔ gwarancję pysznych dań i potraw (przyrządzamy w dniu eventu)
- ✔ dostawę cateringu 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 gastronomicznej
- ✔ zastawę dla Gości: talerze, talerzyki, miseczki, sztućce, do wyboru wariant: zastawa jednorazowego użytku (w cenie: gratis) lub zastawa porcelanowa/restauracyjna (dopłata 5 zł od osoby)
- ✔ na życzenie klienta, zapewnimy dodatkowe meble, sprzęt i zastawę oraz obsługę (dopłata do uzgodnienia)
- ✔ odbiór sprzętu i naczyń po zakończeniu imprezy

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

Tak, posiadamy pełną zastawę stołową oraz meble niezbędne do organizacji imprezy np.: stoły pod bufet prostokątny 160x80cm (koszt 30 zł/szt.), stoliki koktajlowe z pokrowcami (35 zł/szt.) itp.

Jak dostarczany jest catering?

Z restauracyjnej kuchni, catering dostarczany jest w specjalistycznym sprzęcie gastronomicznym, który zapewnia świeżość i odpowiednią temperaturę potraw.

Czy obsługa cateringu dostarczy wszystko do Nas (do lokalu Klienta) przed startem imprezy?

Tak, według harmonogramu uzgodnionego z Klientem, obsługa odpowiednio wcześniej dostarczy zamówiony catering i wystawi potrawy, np. w formie szwedzkiego stołu/bufetu, gotowy punktualnie na przyjęcie zaproszonych Gości.

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

Tak, w cenie wliczony jest koszt transportu na terenie Warszawy

Jaki będzie całkowity koszt zamówienia cateringu np. Menu 2 dla 50 osób?

Dla przykładu, Menu 2 to koszt 45 zł od osoby. Przy zamówieniu cateringu dla 50 osób,
całkowity koszt wynosi 45*50=2250 zł
Podane ceny menu obowiązują przy kalkulacji zamówienia dla min. 50 osób i dla większej liczby osób.
Podane ceny są cenami netto i należy doliczyć VAT 8%.

Planujemy spotkanie dla 100 osób. Jaki będzie koszt cateringu?

Organizując catering dla 100 osób i dla większej liczby osób, proszę podać wstępne informacje organizacyjne i przesłać na adres e-mail biuro@cateringpro.pl lub proszę kliknąć Wyślij zapytanie

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.

Jaka jest forma rozliczenia? Czy jest możliwość wystawiania faktury proforma i faktury VAT?

Proponujemy dogodne dla Państwa formy rozliczenia. Możliwa jest płatność gotówką lub przelewem.

Tak, możemy wystawiać faktury proforma i faktury VAT.

Z jakim wyprzedzeniem należy składać zamówienia?

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 lub rezygnacji z rezerwacji bez ponoszenia kosztów.

Jak zamówić catering?

Zamówienia przyjmujemy pisemnie. Proszę wysłać wiadomość na adres e-mail biuro@cateringpro.pl
W treści proszę podać podstawowe informacje tj.: termin, liczbę osób, adres, wybrane menu.

Dokument potwierdzający przyjęcia zamówienia prześlemy na Państwa adres e-mail.

Chętnie odpowiemy na dodatkowe pytania. *„Skontaktuj się i dowiedz się więcej"*

Kontakt Wyślij zapytanie Szybki kontakt

Adres e-mail: biuro@cateringpro.pl
Telefon: 570 297 331 (ds. zamówień cateringu i spraw organizacyjnych - Mariusz Błoński)
Tel. biuro: 22 100 13 47 (administracja, księgowość)

Dziękujemy i życzymy dalszej owocnej współpracy
Zespół CateringPro