

Oferta catering i propozycje menu dla Firm

Wigilia Firmowa 2018

Szanowni Państwo,

W tym roku, z okazji organizacji Spotkania Wigilijnego w Państwa Firmie przygotowaliśmy 6 propozycji menu (forma szwedzki stół, catering menu w bufecie).

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.

Ceny propozycji menu zawierają całkowity koszt usługi cateringowej m.in: menu, serwisu standard (nakrycie bufetu, sprzęt gastronomiczny, itp.). Zapewniamy usługę gastronomiczną – catering, szczegóły na 9 stronie.

Organizując catering w innej formie, kosztorys uzgadniamy indywidualnie.

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)

Propozycja Menu 1

Na zimno

- *Karp faszerowany po żydowsku*
- *Tradycyjny śledź w oleju*
- *Ryba z warzywami po grecku*
- *Salatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Jajka nadziewane musem warzywnym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczyno*

Cena od osoby: 44 zł

W cenie m.in.: bufet serwis standard, transport ... Szczegóły na 9 stronie.



Propozycja Menu 2

Na zimno

- *Karp w galarecie z warzywami cytryną*
- *Delikatny pasztet z sandacza*
- *Łosoś wędzony w roladce z musem chrzanowym*
- *Tradycyjny śledź w oleju*
- *Torcik śledziowy z burakami i jajkiem*
- *Ryba z warzywami po grecku*
- *Salatka z tuńczyka i brokuł*
- *Salatka jarzynowa*
- *Jajka nadziewane, w dwóch smakach:
mus pieczarkowy i koperkowy*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczyno*

Na słodko

- *Makowiec świąteczny*
- *Sernik z lukrem*

Cena od osoby: 52 zł

W cenie m.in.: bufet serwis standard, transport ... Szczegóły na 9 stronie.



Propozycja Menu 3

Na zimno

- *Szczupak faszerowany z jajkiem i szpinakiem*
- *Karp w roladce z bakaliami*
- *Pasztet z sandacza na carpaccio z czerwonego buraka*
- *Śledź w oliwie koperkowej z cebulą i jabłkiem*
- *Śledź w sosie musztardowo-miodowym*
- *Łosoś wędzony w roladce z musem jajecznym i chrzanem*
- *Rozetki z pstrąga w galarecie*
- *Jajka nadziewane, w dwóch smakach:
mus z ryb wędzonych i pieczarkowy*
- *Salatka jarzynowa*
- *Salatka z tuńczyka i brokuł*
- *Zielone sałaty z warzywami i dresingiem ziołowym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczyno*

Na słodko

- *Makowiec świąteczny*
- *Sernik z lukrem*
- *Ciasto czekoladowe*

Cena od osoby: 63 zł

W cenie m.in.: bufet serwis standard, transport ... Szczegóły na 9 stronie.



Propozycja Menu 4

Na ciepło

- *Barszcz czerwony z uszkami*

Na zimno

- *Karp faszerowany po żydowsku*
- *Tradycyjny śledź w oleju*
- *Ryba z warzywami po grecku*
- *Salatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Jajka nadziewane musem warzywnym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczyno*

Na słodko

- *Makowiec świąteczny*
- *Sernik z lukrem*

Cena od osoby: 51 zł

W cenie m.in.: bufet serwis standard, transport ... Szczegóły na 9 stronie.



Propozycja Menu 5

Na ciepło

- Barszcz czerwony z uszkami
- Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

Na zimno

- Karp w galarecie z warzywami cytryną
- Delikatny pasztet z sandacza
- Łosoś wędzony w roladce z musem chrzanowym
- Tradycyjny śledź w oleju
- Torcik śledziowy z burakami i jajkiem
- Ryba z warzywami po grecku
- Sałatka z tuńczyka i brokuł
- Sałatka jarzynowa
- Jajka nadziewane, w dwóch smakach:
mus pieczarkowy i mus koperkowy
- Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy
- Pieczywo

Na słodko

- Makowiec świąteczny
- Sernik z lukrem
- Ciasto czekoladowe

Cena od osoby: 64 zł

W cenie m.in.: bufet serwis standard, transport ... Szczegóły na 9 stronie.



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 wigilijnych

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
 - Paszтет 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
- Świąteczna zupa grzybowa z łazankami

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
 - Wigilijna kapusta z grzybami

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 kiszzonej kapusty z jabłkiem i cebulką

Deser:

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

Napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe, wigilijny kompot z suszu

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 (w cenie: 5 zł od osoby)
- ✓ 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 prostokątne 160x80cm (koszt 30 zł/szt.), stoliki koktajlowe z pokrowcami (35 zł/szt.) itp.

Na życzenie klienta, można zamówić np. opłatek (gratis).

Jak dostarczany jest catering?

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

Czy obsługa 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 4 dla 30 osób?

Dla przykładu, Menu 4 to koszt 51 zł od osoby. Przy zamówieniu cateringu dla 30 osób, całkowity koszt wynosi $51 \cdot 30 = 1530$ zł

Podane ceny są cenami netto (VAT8%).

Podane ceny menu obowiązują, przy kalkulacji zamówienia dla min. 30 osób.

Planujemy spotkanie dla 100 osób. Jaki będzie koszt cateringu?

Organizując catering dla 100 osób i więcej, proszę podać 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 dogodnie 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: termin, liczbę osób, wybrane menu, adres.

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





