R. M. Catering Pro © Wika B-S Szef Mariusz Błoński | NIP 921 119 27 74
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47

Dziękujemy za zainteresowanie
naszą ofertą świąteczną.

Szanując Państwa czas,
na wstępie informujemy:
ilość zamówień możliwych
do realizacji była ograniczona.

NIE przyjmujemy
już nowych zamówień do realizacji
do 27 grudnia 2023 r.

Serdecznie zapraszamy do współpracy w przyszłości,
przy organizacji spotkań firmowych, oraz imprez
prywatnych w lokalu lub w plenerze.
Zapewnimy pyszny catering, sprzęt oraz obsługę.

Na Państwa życzenie zapewniamy: zastawę, stoły, obrusy, podgrzewacze, stoliki koktajlowe z pokrowcami, dekoracje oraz przygotowanie bufetu z obsługą.

R. M. Catering Pro © Wika B-S Szef Mariusz Błoński | NIP 921 119 27 74
biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl
telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47

Propozycje menu (stół szwedzki - serwowane na półmiskach):

*Propozycja **Menu 1***

***Na zimno** (łącznie 320 g/os.):*

- *Dorsz z warzywami po grecku*
- *Tradycyjny śledź z cebulą w oleju*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Pieczywo*

***Na słodko** (łącznie 100 g/os.):*

- *Rolada makowa*

Ceny menu są uzgadniane indywidualnie.

Proszę wysłać zapytanie e-mail: biuro@cateringpro.pl i podać podstawowe informacje: liczbę osób, adres oraz terminy, które Państwa interesują. Jeżeli masz pytania lub potrzebujesz pomocy, napisz do nas. Otrzymasz szybką odpowiedź oraz wstępną propozycję.
(realizujemy zamówienia dla min. ok. 25 osób, max. 700 i więcej osób.)

Propozycja **Menu 2**

Na zimno *(łącznie 320 g/os.):*

- *Dorsz z warzywami po grecku*
- *Tradycyjny śledź z cebulą w oleju*
- *Ryba faszerowana*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Jajka faszerowane musem koperkowym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczywo*

Na słodko *(łącznie 100 g/os.):*

- *Rolada makowa*
- *Sernik na kruchym cieście*

Propozycja **Menu 3**

Na zimno *(łącznie 320 g/os.):*

- *Łosoś wędzony z cytryną, kaparami i koperkiem*
- *Dorsz z warzywami po grecku*
- *Tradycyjny śledź z cebulą w oleju*
- *Śledź w pikantnym sosie pomidorowo - miodowym*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Sałata z łososiem, burakiem i kozim serem*
- *Jajka faszerowane musem koperkowym*
- *Kruche babeczki nadziewane musem z ryb wędzonych*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczywo*

Na słodko *(łącznie 100 g/os.):*

- *Rolada makowa*
- *Sernik na kruchym cieście*
- *Ciasto czekoladowe*

Propozycja **Menu 4**

Na zimno *(łącznie 320 g/os.):*

- *Łosoś w galarecie*
- *Dorsz z warzywami po grecku*
- *Tradycyjny śledź z cebulą w oleju*
- *Śledź w pikantnym sosie pomidorowo - miodowym*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Sałata z łososiem, pieczonym burakiem i kozim serem*
- *Jajka faszerowane musem koperkowym*
- *Kruche babeczki nadziewane musem z ryb wędzonych*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczywo*

Na słodko *(łącznie 100 g/os.):*

- *Rolada makowa*
- *Sernik na kruchym cieście*
- *Ciasto czekoladowe*
- *Babeczki z owocami*

Propozycja **Menu 5**

Na ciepło *(serwowane ciepłe z podgrzewaczy gastronomicznych):*

- *Barszcz czerwony (porcja 350 ml/os.)*
- *Uszka z kapustą i pieczarkami (4 szt./os.)*

Na zimno *(łącznie 320 g/os.):*

- *Tradycyjny śledź z cebulą w oleju*
- *Dorsz z warzywami po grecku*
- *Ryba faszerowana*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Jajka faszerowane musem koperkowym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczywo*

Na słodko *(łącznie 100 g/os.):*

- *Rolada makowa*
- *Sernik na kruchym cieście*

Propozycja **Menu 6**

Na ciepło *(serwowane ciepłe z podgrzewaczy gastronomicznych):*

- *Barszcz czerwony (porcja 350 ml/os.)*
- *Uszka (4 szt./os.) i paszteciki świąteczne (1 szt./os.)*
- *Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami (4 szt./os.)*

Na zimno *(łącznie 320 g/os.):*

- *Łosoś wędzony z cytryną, kaparami i koperkiem*
- *Dorsz z warzywami po grecku*
- *Tradycyjny śledź z cebulą w oleju*
- *Śledź w pikantnym sosie pomidorowo - miodowym*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Sałata z łososiem, burakiem i kozim serem*
- *Jajka faszerowane musem koperkowym*
- *Kruche babeczki nadziewane musem z ryb wędzonych*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy*
- *Pieczywo*

Na słodko *(łącznie 100 g/os.):*

- *Rolada makowa*
- *Sernik na kruchym cieście*
- *Ciasto czekoladowe*

Propozycja **Menu 7**

Na ciepło *(serwowane ciepłe z podgrzewaczy gastronomicznych):*

- *Barszczyk czerwony (350 ml/os.)*
- *Uszka (4 szt./os.) i paszteciki świąteczne (1 szt./os.)*
- *Pierogi z kapustą i grzybami (4 szt./os.)*
- *Dorsz zapiekany z warzywami (porcja ok. 120 g/os.)*
- *Ziemniaki pieczone w ziołach (150 g/os.)*

Na zimno *(łącznie 320 g/os.):*

- *Łosoś w galarecie*
- *Dorsz z warzywami po grecku*
- *Tradycyjny śledź z cebulą w oleju*
- *Śledź w pikantnym sosie pomidorowo - miodowym*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Sałata z łososiem, pieczonym burakiem i kozim serem*
- *Jajka faszerowane musem koperkowym*
- *Kruche babeczki nadziewane musem z ryb wędzonych*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy,*
- *Pieczywo*

Na słodko *(łącznie 100 g/os.):*

- *Rolada makowa*
- *Sernik na kruchym cieście*
- *Ciasto czekoladowe*
- *Babeczki z owocami*

Do każdego menu można dodać:

- *Barszcz czerwony (porcja 350 ml) i uszka z kapustą i grzybami (4 szt.)*
- *Zupa grzybowa (porcja 250 ml)*
- *Kapusta wigilijna (porcja 150 g)*
- *Pierogi z kapustą i grzybami (proponujemy 4 szt./os.)*
- *Mięsa pieczyste i pasztet (100 g)*
- *Łosoś wędzony z musem cytrynowym (patera 12 porcji po 50 g)*

Pragniemy zaznaczyć, że istnieje możliwość skomponowania własnego menu, np. zaprezentowanych pozycji w menu oraz z w/w dań.

Jest możliwość zamówienia napojów zimnych i gorących oraz bufetu kawowego.

Wypożyczenie zastawy, mebli i sprzętu (opcje do wyboru, ceny netto):

- Zastawa porcelanowa (bulionówka ze spodkiem, talerze, komplet sztućców restauracyjnych oraz serwetki), cena 15 zł/os.
- Stół o wymiarach 180 × 80 cm, 30 zł/szt.
- Obrus biały 220 × 140 cm, 30 zł/szt.
- Stolik koktajlowy z pokrowcem (czarny), 40 zł/szt.
- Podgrzewacze gastronomiczne i inny sprzęt, cena do uzgodnienia.

Przygotowanie bufetu, ustawienie stołów, sprzętu, naczyń itp., 250 zł.

Odbiór sprzętu i brudnych naczyń po zakończeniu imprezy, bez opłat.

Na Państwa życzenie zapewnimy obsługę kelnerską (do 3h) 350 zł/kelner.

Dostawa, cena do uzgodnienia. **Nie naliczamy dodatkowych, ukrytych opłat.**

FAQ - Najczęstsze pytania Klientów i nasze odpowiedzi:

Co jest zawarte w cenie zamówionego cateringu?

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

- ✔ świeże produkty (dostarcza nam nasz partner firma MAKRO)
- ✔ gwarancję pysznych dań i potraw (przyrządzamy w dniu eventu)
- ✔ dostawę cateringu na podany adres
- ✔ przygotowanie bufetu we wskazanym lokalu (opcja do uzgodnienia)
- ✔ nakrycie białym obrusem i dekorację (opcja)
- ✔ pokrowce na stoły lub skirtingi (opcja)
- ✔ dania na ciepło w podgrzewaczach gastronomicznych (opcja)
- ✔ przekąski podawane na chromowanych tacach (opcja)
- ✔ sałatki podawane w szklanych misach (opcja)
- ✔ sprzęt niezbędny do realizacji usługi gastronomicznej
- ✔ zastawę dla Gości: talerze, talerzyki, miseczki, sztućce,
  do wyboru wariant: zastawa jednorazowego użytku (0 zł)
  lub zastawa porcelanowa/restauracyjna (dopłata 15 zł od osoby)
- ✔ na życzenie klienta, zapewnimy dodatkowe meble, sprzęt i zastawę oraz obsługę
- ✔ odbiór sprzętu i brudnych naczyń po zakończeniu imprezy.

Jaki będzie całkowity koszt zamówienia cateringu np. Menu 5 dla 50 osób?

Proszę wysłać wiadomość na adres e-mail biuro@cateringpro.pl , w treści proszę podać wstępne informacje: liczbę osób, adres oraz terminy, które Państwa interesują.

Czy dodatkowo można wypożyczyć np. zastawę, obrusy, stoły, stoliki koktajlowe z pokrowcami itp.?

Tak, posiadamy pełną zastawę stołową, sprzęt oraz meble niezbędne do organizacji imprez.

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, gotowy punktualnie na przyjęcie zaproszonych Gości.

Z jakim wyprzedzeniem należy składać zamówienia?

Jak najwcześniej. Umożliwi to zarezerwowanie dogodnego dla Państwa terminu.

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

Tak, istnieje możliwość doprecyzowania terminu i potwierdzenia zamówienia cateringu lub rezygnacji z rezerwacji z uzgodnionym wyprzedzeniem.

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

Proponujemy dogodne dla Państwa formy rozliczenia. Wystawiamy faktury VAT.

Chętnie odpowiemy na dodatkowe pytania.

Szybki kontakt » Proszę wypełnić krótki formularz » BEZPŁATNA WYCENA

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 R. M. Catering Pro