

MENU

Bankiety – propozycja III



KASKADA
CATERING & EVENTS

MENU

Bankiety – propozycja III



Bankiety

Cena: 90 zł netto za osobę (cena dla 100 osób)

Wyjątkowe i przepyszne jedzenie to podstawa każdego udanego bankietu. Doskonale o tym wiemy, dlatego w naszym menu mogą znaleźć Państwo oryginalne propozycje dań, które sprostają wymaganiom kulinarnym każdego z Państwa gości. Wyśmienite desery i świetnie dobrane alkohole podkreślą fenomenalny smak ciepłych oraz zimnych potraw, a wykwalifikowana kadra kelnerska zadba o ich gustowne podanie. Z naszą pomocą Państwa bankiet stanie się niezwykłym kulinarnym wydarzeniem, którego unikalny styl i elegancję zaproszeni przez Państwa goście będą wspominać przez długi czas.



MENU

Bankiety – propozycja III

Napoje

- Kawa
- Herbata czarna i smakowa
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Soki owocowe: pomarańcza, jabłko, porzeczka
- Wino białe i czerwone

Zimny bufet

- Selekcja tartinek koktajlowych 300 szt.
- Roladki szynkowe ze szpinakiem i twarożkiem 100 szt.
- Lustra z wędlinami, mięsami pieczonymi, roladami i galantynami 100 g/os.
- Mini szaszłyki z mozarelli i pomidorków koktajlowych z Pesto 100 szt.
- Deski serów żółtych i pleśniowych z bakaliami 100 g/os.
- Pasztet w cieście francuskim z żurawiną 50 g/os.
- Śliwki i morele smażone w boczku 200 szt.
- Voul vant z kurczaka zapiekany z serem 100 szt.
- Pieczywo

MENU

Bankiety – propozycja III

Ciepły bufet

- Potrawka z kurczaka po chińsku 200 ml/os.
- Schab pieczony w sosie koniakowo-śliwkowym 150 g/os.
- Polędwiczki z kurczaka w sosie serowym 150 g/os.
- Ziemniaki opiekane z tymiankiem 150 g/os.
- Ryż na sypko z warzywami 150 g/os.
- Bufet sałatkowy (3 rodzaje surówek), łącznie 200 g/os.

Deser

- Ciasteczka deserowe 100 g/os.
- Patery z owocami: jabłka, banany, winogrona, kiwi, mandarynki 5 kg
- Ciasto domowe: szarlotka, sernik, ciasto jogurtowe z owocami 4 kg

MENU

Bankiety – propozycja III



Kaskada Catering

*ul. Łany 5A
32-020 Wieliczka
tel. 516 072 254
biuro@kaskada-catering.pl
www.kaskada-catering.pl*

Podane w katalogu ceny są cenami netto. Zawierają wszelkie koszty organizacyjne. Obejmują: profesjonalną obsługę kelnerską, zastawę stołową, szkło, sztucce, nakrycie i dekorację stołów oraz transport. Jeżeli nasze propozycje nie spełniają Państwa oczekiwań prosimy o kontakt, z przyjemnością zapoznamy się z Państwa sugestiami i uwagami, dzięki którym będziemy mogli przygotować ofertę dostosowaną ściśle do Państwa wymogów.