



OFERTA CATERINGOWA

Jesteśmy zaszczyceni mogąc przedstawić Państwu ofertę na usługę cateringową oferowaną przez Obiekt Konferencyjno Bankietowy „Biała Wilczyca”.

Zapewniamy pełną profesjonalną obsługę kelnerską w serwowaniu przerw kawowych oraz w obsłudze lunchu. Kelnerzy we właściwych strojach – do wyboru, kamizelki lub pełna gala (marynarki).

PRZERWA KAWOWA

Stoły

*Stoły ubrane w białe serwety, przywieszki, wystawione serwetki. Przybranie stołów - żywe kwiaty – bukiety kwiatów koktajlowych lub do uzgodnienia. Zastawa jednorodna. Filizanki na kawę i herbatę – porcelana, kolor ecru, talerzyki porcelanowe kolor ecru, sztuciec, przyprawniki, dzbanki na napoje, szkło profesjonalne – longi do napojów. Kawa zaparzana w termosach, kawa z ekspresów przelewowych, kawa rozpuszczalna,
– kawa serwowane przez kelnerów*

MENU

- kawa mielona, kawa rozpuszczalna
- śmietanka, mleko do kawy (ciepłe)
- herbata – różne smaki, cytryna
- cukier biały, cukier brązowy, słodzik
- naturalny sok marki Tymbark z Grupy Maspex Wadowice - jabłkowy i pomarańczowy, serwowany w dzbankach
- naturalna woda źródłana czerpana ze źródeł w górach Beskidu Sądeckiego – Kropla Beskidu
 - woda gazowana podana w butelkach plastikowych o pojemności 500 ml
 - woda niegazowana podawana w dzbankach – czysta oraz z cytryną i liśćmi mięty
- kullery z lodem
- ciastka cukiernicze z Firmy Józef Wilk www.jozefwilk.pl
mix ciastek bankietowych serwowane na kutych paterach – sernik, jabłecznik, piernik, drobne babeczki nadziewane kremami i owocami – wszystko podane w papilotkach
- owoce serwowane na kutych paterach – winogrona białe, ciemne, owoce sezonowe, jabłko,

Biała

Cena brutto na osobę 30,00 zł

LUNCH

Stoły przybrane białymi obrusami i przywieszkami złotymi lub ecru do wyboru.

Porcelana jednorodna kolor ecru, sztuciec, serwetki. Dekoracja kwiatowa, świeczniki kute lub szklane (uzależnione od przestrzeni na stołach). Potrawy wydane na lustrach, srebrnych paterach oraz deskę do serów.

Ciepły bufet

- zapiekanka warzywna - jarskie
- pierogi własnego wyrobu - ruskie, z mięsem, ze szpinakiem
- szynką pieczoną na zasmażanej kapuście
- barszcz czerwony solo

Zimny bufet

- mięsa pieczone (schab, karczek, szynka, rolady mięsne)
- wędliny - wyroby własne z regionu Luborzycy-Kocmyrzów (pasztety, kiełbasy)
- kęsy serów
- tarta serowa z ziołami
- sałatka po grecku
- studzienina (regionalne-galaretki wieprzowe)

Pieczczywo – jasne i ciemne

Napitki – kawa, herbata, woda, sok

Cena brutto na osobę 90,00 zł

Zapewniamy wysoką jakość produktów i obsługi. Obsługa oraz aranżacja stołów cenie zlecenia.

Pragniemy nadmienić – mamy doświadczenie i sukcesy w zakresie obsługi zleceń tak ważnych uroczystości. Byliśmy wykonawcami obsługi cateringowej zorganizowanej z okazji otwarcia (po remoncie) Sukiennic. Jesteśmy w gronie najmłodszych członków Kongregacji Kupieckiej w Krakowie.

Zapraszamy do skorzystania z naszej usługi cateringowej.

Życzymy samych sukcesów i wspaniałych Spotkań.

Kontakt:

Krzyszyna Stanowska

Tel: 799 06 79 17

Biała Wilczyca
Anna i Marek Osiakowscy
Wilków 90, 32-010 Kocmyrzów
Tel. 515 838 965, Tel/fax 12 685 21 31
e-mail: info@bialawilczyca.pl
www.bialawilczyca.pl