

Opis zestawów cateringowych

PRZERWA KAWOWA I- czas serowania do 45 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Napoje gorące		
1.	Kawa z ekspresu kapsułkowego lub automatycznego + dodatki (cukier w saszetkach, mleko do kawy 3,2 % podawane w dzbankach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
2.	Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) + dodatki (cukier w saszetkach, cytryna w plasterkach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
Napoje zimne		
3.	Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
4.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniane na bieżąco</i>
Deser		
5.	Ciasta krojone (bez mas, kremów i galaretek) podawane w papierowych bibułkach – (np. szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe, babeczki, mini pączki, rogaliki francuskie, rogaliki z nadzieniem) - minimum 4 rodzaje	<i>Minimum 4 szt. na osobę</i>

PRZERWA KAWOWA II - czas serowania do 45 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji/waga wymagana dla 1os.
Napoje gorące		
1.	Kawa z ekspresu kapsułkowego lub automatycznego + dodatki (cukier w saszetkach, mleko do kawy 3,2 % podawane w dzbankach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
2.	Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) + dodatki (cukier w saszetkach, cytryna w plasterkach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
Napoje zimne		
3.	Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>

4.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok jabłkowy) podawany w karafkach + wysokie szklanki	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>
Dania serwowane na zimno		
5.	Kanapki dekoracyjne na świeżym pieczywie jasnym, ciemnym, wieloziarnistym, z masłem, z minimum 4 składnikami (np. z wędliną, serem, łososiem z dodatkiem świeżych lub marynowanych warzyw) o wielkości 4-5 cm średnicy	<i>Minimum 4 szt. na osobę</i>
6.	Ciasta krojone (bez mas, kremów i galaretek) podawane w papierowych bibułkach – (np. szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe, babeczki, mini pączki, rogaliki francuskie, rogaliki z nadzieniem) - minimum 4 rodzaje	<i>3 sztuki na osobę</i>
7.	Owoce sezonowe filetowane – min. 4 rodzaje	<i>Minimum 150g na osobę</i>

NAPOJE GORĄCE – czas serwowania do 45 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Kawa z ekspresu kapsułkowego lub automatycznego + dodatki (cukier w saszetkach, mleko do kawy 3,2 % podawane w dzbankach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
2.	Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach -co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) + dodatki (cukier w saszetkach, cytryna w plasterkach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>

NAPOJE ZIMNE - czas serwowania do 45 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
2.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki,	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>
3.	Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach zakręczanych o poj. 300ml + wysokie szklanki	<i>Minimum 300 ml na osobę</i>

PRZYSTAWKI I - czas serwowania do 45 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Kanapki dekoracyjne na świeżym pieczywie jasnym, ciemnym, wieloziarnistym, z masłem, z minimum 4 składnikami (z wędliną, serem twardym, łososiem z dodatkiem świeżych lub marynowanych warzyw) o wielkości 4-5 cm średnicy	<i>Minimum 4 sztuki na osobę</i>
2.	Rolsy z kapusty pekińskiej lub sałaty z humusem i świeżymi warzywami (np. słupki z marchewki, ogórka seler naciowy)	<i>Minimum 50g na osobę</i>

PRZYSTAWKI II- czas serwowania do 60 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Kanapki dekoracyjne na świeżym pieczywie jasnym, ciemnym, wieloziarnistym, z masłem z minimum 4 składnikami (z wędliną, serem twardym, łososiem z dodatkiem świeżych lub marynowanych warzyw) o wielkości 4-5 cm średnicy	<i>Minimum 4 sztuki na osobę</i>
2.	Mini roladki z tortilli (warzywne, drobiowe, rybne) lub mini tarty z nadzieniem mięsnym lub warzywnym (pieczarki, szpinak)	<i>Minimum 3 sztuki na osobę</i>
3.	Rolsy z kapusty pekińskiej lub sałaty z humusem i świeżymi warzywami (np. słupki z marchewki, ogórka seler naciowy)	<i>Minimum 50g na osobę</i>
4.	Sałatka Caprese podawana w formie szaszłyków (np. w kieliszkach) z osobnym sosem	<i>Minimum 50g na osobę</i>
5.	Śliwki zawijane w boczku na ciepło	<i>Minimum 60g na osobę</i>

OWOCE serwowane na paterach - czas serowania do 30 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Owoce filetowane co najmniej 4 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melon, arbuz)	<i>Minimum 150g na osobę</i>
2.	Owoce sezonowe, niefiletowane co najmniej 3 rodzaje: np. jabłko, śliwka, gruszka, banan, winogrona bezpestkowe	<i>Minimum 150g na osobę</i>

CIASTA/DESERY - czas serwowania do 45 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Ciasteczka bankietowe, podawane w papierowych bibułkach minimum 4 rodzaje, np. eklerki, babeczki z kremem i owocami, babeczki serowe, babeczki z masą orzechową, rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, mini ptysie, mini pączki.	<i>Minimum 3 szt. na osobę</i>
2.	Ciasta krojone podawane w papierowych bibułkach (bez mas, kremów i galaretek) minimum 3 rodz. np. szarlotka, ciasto czekoladowe, sernik.	<i>Minimum 3 szt. na osobę</i>
3.	Desery w jednorazowych pojemniczkach – minimum 2 rodzaje (np. tiramisu, panna cotta, mus czekoladowy)	<i>Minimum 2 szt. na osobę</i>

KANAPKA typu sandwich – bez obsługi		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os
1.	Kanapka na świeżym pieczywie jasnym „paluch” o wielkości 20 cm z masłem z minimum 3 składnikami (np. z wędliną, serem, kurczakiem z dodatkiem świeżych lub marynowanych warzyw) estetycznie zapakowana	<i>1 szt. na osobę</i>

TORT - czas serowania do 60 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os
1.	Dwupiętrowy, klasyczny, biszkopt jasny lub ciemny przekładany masą na bazie mascarpone i śmietany z owocami sezonowymi – smak/wygląd do potwierdzenia, możliwość zamieszczenia logo, dla 100 osób, z obsługą kelnerską	<i>145 g. na osobę</i>

WYPOŻYCZENIE ZASTAWY DO SERWOWANIA NAPOJÓW		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana
1.	Zastawa do serwowania napojów wraz z transportem	<i>50 szt.</i>
2.	Zastawa do serwowania napojów wraz z transportem i obsługą kelnerską – czas serowania do 90 min.	<i>50 szt.</i>

LUNCH I - czas serwowania do 90 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Zupa		
1.	Zupa krem - z sezonowych warzyw	<i>Minimum 150 ml na osobę</i>
<u>Dania gorące- 2 opcje wyboru:</u> 2 dania mięsne; 1 danie mięsne, 1 danie rybne; 1 danie mięsne, 1 danie wegetariańskie		
2.	- danie z mięsa wieprzowego lub wołowego z dowolnym sosem (z wykluczeniem mięsa mielonego i w panierce)	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
3.	- danie drobiowe z dowolnym sosem	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
4.	- danie rybne (np. dorsz, pstrąg, miruna) z dowolnym sosem – z wykluczeniem ryb mrożonych	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
5.	- lub danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi)	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
Dodatek skrobiowy		
6.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki, kasza, ryż)	<i>Minimum 100g na osobę</i>
Dodatek warzywny		
7.	Surówka na bazie marchewki, czerwonej lub białej kapusty,	<i>Minimum 80g na osobę</i>
8.	Mix sałat ze świeżymi warzywami (min 3 rodzaje) oraz sosem vinegret	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
9.	Bukiet warzyw parowanych na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe)	<i>Minimum 90g na osobę</i>
Napoje zimne		
10.	Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklankach	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
11.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki,	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>

LUNCH II - czas serwowania do 90 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Zupa		
1.	Zupa – z sezonowych warzyw - co najmniej 2 rodzaje serwowane na bufecie (w tym 1 zupa krem)	<i>Minimum 150 ml na osobę</i>
<u>Dania gorące - 3 opcje wyboru:</u> 2 dania mięsne, 1 danie rybne;		

1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie; 2 dania mięsne, 1 danie wegetariańskie		
2.	- danie mięsne polędwica wieprzowa lub wołowina z dowolnym sosem (z wykluczeniem mięsa mielonego i w panierce)	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
3.	- danie drobiowe (np. indyk, kaczka, gęś) z dowolnym sosem	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
4.	- danie rybne (np. łosoś, dorsz, halibut) z dowolnym sosem	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
5.	- lub danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi)	<i>Minimum 90 g na osobę</i>
Dodatek skrobiowy		
6.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki, kasza, ryż)	<i>Minimum 100g na osobę</i>
Dodatek warzywny		
7.	Surówka na bazie marchewki, czerwonej lub białej kapusty,	<i>Minimum 80g na osobę</i>
8.	Mix sałat ze świeżymi warzywami (min 3 rodzaje) oraz sosem vinegret	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
9.	Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe)	<i>Minimum 90g na osobę</i>
10.	Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka)	<i>Minimum 90g na osobę</i>
Deser		
11.	Ciasta krojone (bez mas, kremów i galaretek) podawane w papierowych bibułkach – minimum 2 rodzaje (np. szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe, mini babeczki, mini pączki)	<i>Minimum 2 szt. na osobę</i>
Napoje zimne		
12.	Woda niegazowana podawana w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
13.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100%, (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>

KOLACJA - czas serwowania do 120 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Dania gorące - 3 opcje wyboru: 2 dania mięsne, 1 danie rybne; 1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie; 2 dania mięsne, 1 danie wegetariańskie		
1.	- danie mięsne polędwica wieprzowa lub wołowina z dowolnym sosem (z wykluczeniem mięsa mielonego i w panierce)	<i>Minimum 100 g na osobę</i>

2.	- danie drobiowe (np. indyk, kaczka, gęś) z dowolnym sosem	<i>Minimum 100 g na osobę</i>
3.	- danie rybne (np. łosoś, dorsz, halibut) z dowolnym sosem – z wykluczeniem ryb mrożonych	<i>Minimum 100 g na osobę</i>
4.	- danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, risotto, pierogi)	<i>Minimum 100 g na osobę</i>
5.	Śliwki kalifornijskie zawijane pieczonym boczkiem	<i>Minimum 2 sztuki na osobę</i>
Dodatek skrobiowy		
6.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki, kasza, ryż)	<i>Minimum 100g na osobę</i>
Dodatek warzywny		
8.	Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka)	<i>Minimum 80g na osobę</i>
9.	Mix sałat ze świeżymi warzywami (min 3 rodzaje) oraz sosem vinegret	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
10.	Kapusta pekińska z kukurydzą, grillowanym mięsem z drobiu i sosem)	<i>Minimum 80g na osobę</i>
11.	Sałatka Caprese podawana w formie mini szaszłyków (podawane np. w kieliszkach) z osobnym sosem	<i>Minimum 60g na osobę</i>
Deser		
12.	Co najmniej 2 rodzaje do wyboru (np. tiramisu, mus czekoladowy, panna cotta, mini babeczki owocowe)	<i>Minimum 100g na osobę</i>
Napoje zimne		
13.	Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklankach	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
14.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki,	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>

ZESTAW „KUCHNIA POLSKA” I- czas serwowania do 120 min.		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Zupa		
1.	Zupa – z sezonowych warzyw, min. 2 rodzaje (np. żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, rosół)	<i>Minimum 150 ml na osobę</i>
Danie gorące		
2.	Kaczka w jabłkach	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
3.	Polędwica wieprzowa	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
4.	Bigos staropolski	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
5.	Pierogi wegetariańskie – min. 2 rodzaje (ruskie, z mięsem, z kaszą gryczaną, z kapustą i grzybami)	<i>Minimum 3 sztuki na osobę</i>

6.	Pstrąg lub karp	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
Dania na zimno		
7.	Tymbaliki drobiowe	<i>Minimum 60 g na osobę</i>
8.	Śledź w oliwie	<i>Minimum 60 g na osobę</i>
9.	Salatka jarzynowa	<i>Minimum 80g na osobę</i>
10.	Jajko w majonezie ze szczypiorem	<i>Minimum 1 szt. na osobę</i>
Dodatki		
11.	Pieczywo mieszane co najmniej 2 rodzaje	<i>Minimum 50 g na osobę</i>
12.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki, kasza, ryż)	<i>Minimum 100 g. na osobę</i>
13.	Surówka na bazie marchewki, czerwonej lub białej kapusty,	<i>Minimum 80g na osobę</i>
Deser		
14.	Ciasta krojone (min. 3 rodzaje): szarlotka, sernik, polskie pączki, ciasto drożdżowe ze śliwką	<i>Minimum 3 szt. na osobę</i>
Napoje zimne		
15.	Woda niegazowana podawana w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
16.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100%, (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>

ZESTAW „KUCHNIA POLSKA” II- czas serwowania do 120 min		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Zupa		
1.	Zupa – z sezonowych warzyw, 1 rodzaj; (np. żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami)	<i>Minimum 150 ml na osobę</i>
Dania gorące		
2.	Danie mięsne: drobiowe mięso duszone	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
3.	Domowe pierogi – min. 2 rodzaje: ruskie, z mięsem, ze szpinakiem, soczewicą, pieczarkami	<i>Minimum 3 sztuki na osobę</i>
4.	Gołąbki (tradycyjne lub np. z farszem z kaszy gryczanej)	<i>Minimum 80g na osobę</i>
Dania/salatki na zimno		
5.	Salatka jarzynowa	<i>Minimum 50g na osobę</i>
6.	Salatka na bazie zielonej sałaty/szpinaku i świeżych warzyw	<i>Minimum 50g na osobę</i>
7.	Jajko w majonezie ze szczypiorem	<i>Minimum 1 szt. na osobę</i>
Dodatki		
8.	Pieczywo mieszane co najmniej 2 rodzaje	<i>Minimum 50 g na osobę</i>

9.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki, kasza, ryż)	<i>Minimum 100 g. na osobę</i>
10.	Surówka na bazie marchewki, czerwonej lub białej kapusty,	<i>Minimum 80g na osobę</i>
Deser		
11.	Ciasta krojone (min. 4 rodzaje): szarlotka, sernik, polskie pączki, ciasto drożdżowe, faworki, sękacz, makowiec, jagodzianki.	<i>Minimum 3 szt. na osobę</i>
Napoje zimne		
12.	Woda niegazowana podawana w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
13.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100%, (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>

ZESTAW SPECJALNY „WIGILIJNY”- czas serwowania do 120 min		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Zupa		
1.	Zupa – barszcz czerwony z uszkami	<i>Minimum 100 ml na osobę</i>
Danie mięsne/pierogi		
2.	Karp smażony (dzwonka filetowane)	<i>Minimum 80 g na osobę</i>
3.	Pierogi z kapustą i grzybami	<i>Minimum 4 sztuki na osobę</i>
Dania/saladki na zimno (do wyboru 2 propozycje)		
4.	Salatka jarzynowa	<i>Minimum 50g na osobę</i>
5.	Śledź serwowany w 2 różnych smakach (np. w oliwie, z jabłkiem w śmietanie, w pikantnym sosie pomidorowym)	<i>Minimum 80g na osobę</i>
Dodatki		
6.	Pieczycwo mieszane co najmniej 2 rodzaje	<i>Minimum 50 g na osobę</i>
7.	Opłatek wigilijny	<i>1 sztuka na osobę</i>
Deser		
8.	Ciasta krojone (min. 4 rodzaje): szarlotka, sernik, ciasto drożdżowe, marchewkowe, makowiec,	<i>Minimum 3 szt. na osobę</i>
Napoje zimne		
9.	Woda niegazowana podawana w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
10.	Kompot z suszu podawany w karafkach + szklanki	<i>Bez limitu uzupełniana na bieżąco</i>

W przypadku serwania kilku zestawów jednocześnie za czas serwowania posiłków przyjmuje się najdłuższy z wybranych zestawów.