



CATERING

Pragniemy przedstawić Państwu, ofertę cateringową na dostarczanie posiłków regeneracyjnych dla pracowników. Jesteśmy firmą z długoletnim doświadczeniem w zakresie usług gastronomicznych

Nasze menu jest smaczne, urozmaicone a przede wszystkim zdrowe.

Obiady dostarczane są, w naczyniach jednorazowych, ze sztućcami we wskazane przez Państwa miejsce. Warunki dostaw i godziny serwowania posiłków, pozostają do ustalenia.

Proponowane menu :

ZUPA Z WKŁADKĄ (500 ML)

Cena - 6 zł

- Grochowa z boczkiem
- Żurek z białą kielbasą
- Kapuśniak z żeberkiem
- Krupnik ze skrzydełkiem z kurczaka
- Fasolowa z kielbasą parzoną
- Ziemniaczana z kielbasą
- Zupy podawane z bułeczką

DANIA OBIADOWE 2-DANIOWE

Cena - 12 zł

Przykładowe menu, które możemy dowolnie zmieniać w poszczególne dni tygodnia:

- Rosół z makaronem, kotlet schabowy z pieczarkami, puree ziemniaczane, surówka z buraczków
- Pomidorowa z ryżem, filet z kurczaka w sezamie, ziemniaki opiekane, surówka z marchewki
- Szczawiowa z jajkiem, karkówka w sosie, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty
- Zupa buraczkowa, udko z kurczaka, frytki, warzywa opiekane
- Pieczarkowa, placek po węgiersku z surówką z kapusty pekińskiej
- Ogórkowa, gulasz drobiowy/wieprzowy z ryżem, surówka kapusty czerwonej
- Barszcz biały, klopsiki w sosie koperkowym, puree ziemniaczane, surówka z ogórków kiszonych
- Krem z pomidorów, zapiekanka makaronowa/ziemniaczana, surówka z marchewki z nutą czosnku
- Zupa koperkowa, naleśniki (4 szt.) z farszem z mięsa mielonego, surówka z selera
- Kapuśniak, pierogi z mięsem / kapustą i grzybami, ruskie (10 szt.), surówka wiosenna

Minimalne zamówienie 6 SZT

Możliwość przygotowania obiadów dla osób na diecie wegetariańskiej / bezglutenowej i na słodko.

ZAMÓWIENIA: TEL KOM : 668 602 302