

**Przykładowe oferty
poczęstunków dla uczestników konferencji – na życzenie indywidualne menu dostosowane do
potrzeb i budżetu Klienta**

Propozycja nr 1

Mix kruchych ciasteczek
Kawa
Herbata
Woda z miętą lub cytryną

Koszt dla 30 osób : 480,00 zł brutto

Koszt dla 50 osób : 760,00 zł brutto

Koszt dla 100 osób : 1 390,00 zł brutto

Propozycja nr 2

Domowa szarlotka
Krucze babeczki z owocami
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda ze świeżą miętą i cytryną

Koszt dla 30 osób : 590,00zł brutto

Koszt dla 50 osób : 930,00 zł brutto

Koszt dla 100 osób : 1 750,00 zł brutto

Propozycja nr 3

Kanapki i bułki na różnym pieczywie
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda ze świeżą miętą

Koszt dla 30 osób : 730,00 zł brutto
Koszt dla 50 osób : 1 180,00 zł brutto
Koszt dla 100 osób : 2 170,00 zł brutto

Lunch bufet

Zupa jarzynowa
Zraziki wieprzowe z sosem pieczeniowym
Kotleciki devolay
Filety z białej ryby w sosie śmietanowo – bazyliowym
Pierogi ruskie z okrasą
Ziemniaki pieczone w ziołach
Ryż z warzywami
Warzywa blanszowane
Surówka z kapusty

Koszt dla 30 osób : 1 530,00zł brutto
Koszt dla 50 osób : 2 450,00 zł brutto
Koszt dla 100 osób : 4 470,00 zł brutto

Propozycja nr 1

Zupa
Zupa pomidorowa

Danie główne

Panierowana pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem, ziemniaki opiekane , zestaw surówek

Woda z cytryną

Koszt : 30,00 zł osoba

Propozycja nr 2

Zupa

Krem z białych i zielonych szparagów dopełniony mlecznym cappuccino i kielkami lucerny

Danie główne

Zraziki wieprzowe faszerowane cebulką, ogórkiem i boczkiem, ziemniaki puree, zestaw surówek

Deser

Domowa szarlotka

Kawa, herbata

Woda z cytryną

Koszt : 47,00 zł osoba