

spotkanie świąteczne

2024








Szanowni Państwo,

dziękujemy za zainteresowanie naszą usługą! Przygotowaliśmy propozycję menu, dzięki której stworzą Państwo niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości. Nasza oferta oparta jest wieloletnim doświadczeniem w gastronomii, cateringu, oraz różnych eventach. Dziękując za zaufanie, zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



PLANETA SMAKU
CATERING

Pracując z nami, mogą mieć Państwo pewność, że:

-  świeżość produktów, prosty skład
-  szef kuchni, stawiamy na smak
-  własny sprzęt, transport, niezależność
-  OC 2.000.000 zł, gwarancja bezpieczeństwa
-  własna cukiernia

personalizowane menu

Wariant I

Serwis kawowy

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja rzemieślniczych herbat
- Liściasta herbata parzona
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko (klasyczne, bez laktozy, roślinne)

Deser

- Rzemieślnicza rolada makowa

Napoje zimne

- Rzemieślnicza lemoniada owocowa
- Woda niegazowana w karafkach
- Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach

Dania gorące w formie bufetu

- Aromatyczny barszcz czerwony
- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony w ziołach
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Kremowe puree ziemniaczane
- Święteczna kapusta z grzybami

**Wycena - 105 zł
netto / osobę**

Podana cena zawiera przygotowanie oraz dostarczenie cateringu, zastawę stołową, drobne dekoracje kwiatowe i obsługę wydarzenia.



Michał Kuśka
Event Manager

tel: 881-000-233

e-mail: biuro@planetasmaku.net



PLANETA SMAKU
CATERING

personalizowane menu

Wariant II

Serwis kawowy

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja rzemieślniczych herbat
- Liściasta herbata parzona
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko (klasyczne, bez laktozy, roślinne)

Napoje zimne

- Rzemieśnicza lemoniada owocowa
- Woda niegazowana w karafkach
- Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach
- Rzemieśniczy kompot owocowy

Dania gorące w formie bufetu

- Aromatyczny barszcz czerwony
- Delikatny krem z grzybami i grzaneczkami
- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony w ziołach
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Kremowe puree ziemniaczane
- Święteczna kapusta z grzybami

Deser

Słodki stół

- Rzemieśniczy makowiec
- Sernik z brzoskwiniami i bakaliami
- Mini panna cotta
- Tartaletka z owocami i kremem
- Mini tiramisu
- Czekoladowe brownie

Wycena - 138 zł
netto / osobę

Podana cena zawiera przygotowanie oraz dostarczenie cateringu, zastawę stołową, drobne dekoracje kwiatowe i obsługę wydarzenia.



Michał Kuśka
Event Manager

tel: 881-000-233

e-mail: biuro@planetasmaku.net



PLANETA SMAKU
CATERING

personalizowane menu

Wariant III

Serwis kawowy

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Selekcja rzemieślniczych herbat
- Liściasta herbata parzona
- Dodatki - cukier biały i brązowy, limonka, cytryna, miód, mleko (klasyczne, bez laktozy, roślinne)

Napoje zimne

- Rzemieślnicza lemoniada owocowa
- Woda niegazowana w karafkach
- Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach
- Rzemieślniczy kompot owocowy

Dania gorące w formie bufetu

- Aromatyczny barszcz czerwony
- Delikatny krem z grzybami i grzaneczkami
- Karp w dzwonku w chrupiącej panierce
- Delikatny dorsz pieczony w ziołach
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Kremowe puree ziemniaczane
- Świąteczna kapusta z grzybami

Deser

Słodki stół

- Rzemieślniczy makowiec
- Sernik z brzoskwiniami i bakaliami
- Mini panna cotta
- Tartaletka z owocami i kremem
- Mini tiramisu
- Czekoladowe brownie

Bufet zimny

- Świąteczna sałatka jarzynowa
- Śledzik w sosie śmietanowym
- Ryba po grecku
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Mini paszteciki

Wytrawne przekąski w formie fingerfood

- Seviche z łososia z czerwonym kawiozem i sosem mango
- Pasztecik ze szpinakiem i serem feta
- Tatar ze śledzia
- Tartaletka z fillingiem z leśnych grzybów
- Pasztecik z dziką z konfiturą porzeczkową

**Wycena - 180zł
netto / osobę**

Podana cena zawiera przygotowanie oraz dostarczenie cateringu, zastawę stołową, drobne dekoracje kwiatowe i obsługę wydarzenia.



Michał Kuśka
Event Manager

tel: 881-000-233

e-mail: biuro@planetasmaku.net



PLANETA SMAKU
CATERING