



## Zimny catering typu finger-food

### Informacje

#### Okoliczność cateringu:

- ✓ Spotkanie biznesowe
- ✓ Spotkanie rodzinne

#### Termin:

2024r.

#### Miejsce:

Bydgoszcz + gmina Osielesko  
(dostawa bezpłatna)

Inne miejscowości w okolicy  
Bydgoszczy – koszt dostawy  
do ustalenia.

#### Godz. dostawy:

do ustalenia

#### Liczba osób:

min. 10 osób

#### Forma cateringu:

zimne przekąski  
typu finger-food

#### Sposób podania naszych przekąsek:

Przekąski są podane na estetycznych paterach jednorazowego użytku lub na paterach metalowych / drewnianych.

W przypadku wyboru pater niejednorazowych prosimy o zwrot w ciągu 3 dni do naszego lokalu przy ul. Dworcowej 68.

#### 3 opcje:

Przedstawiamy 3 przykładowe opcje, natomiast istnieje możliwość skomponowania indywidualnego zestawienia kanapek i przekąsek.

W tym celu prosimy o kontakt z informacjami jakie produkty w jakich ilościach Ciebie interesują

#### Kiedy zamówić:

Zamówienia prosimy zgłaszać z odpowiednio wczesnym wyprzedzeniem:

**Większe oraz poranne cateringi - do czwartku poprzedzającego tydzień w którym ma nastąpić dostawa.**

Drobne zamówienie wystarczy przeważnie zgłosić 3 dni robocze wcześniej.

W miarę możliwości staramy się realizować zamówienia bardziej spontaniczne.

Ceny poszczególnych opcji zawierają dowóz od pon. do pt.  
w godz. 9:30 – 17:00, sob. 11:00 – 16:00.

W pozostałych godzinach i dniach jak i w miejsca wymagające dodatkowej logistyki (np. szpitale) cena może ulec zmianie

# 1.opcja

= łącznie 4 szt. kanapek / osobę

## Kanapki bankietowe

**Bankietowe (otwarte kanapki dekoracyjne) koktajlowe (mini bułeczki)  
oraz croissant (mini rogaliki francuskie)**

(na bagietce francuskiej oraz pieczywie wieloziarnistym, podane na paterach , łącznie 4 szt. / osobę)

**Proszę wybrać 5-9 pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=6 pozycji, od 15 osób=7 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje**

**Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar, czerwonym pesto)

**Francuska** (z serem camembert i zielonym pesto)

**Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Norweska** (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

**Prowansalska** (z pate, orzechami i musztardą francuską)

**Szwarcwaldzka** (z szynką długodojrzewającą i pastą z pieprzem)

**Cezar** (z pieczoną pierśią z kurczaka, phisalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

**Tatarska** (z tatarem wołowym i zielonym pieprzem)

**Kanapka koktajlowa Chicken Deluxe** (z włoską pastą oraz pieczoną pierśią z kurczaka)

**Kanapka koktajlowa Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Kanapka koktajlowa Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar, sos dijon)

**Mini Croissant Śniadaniowy** (z jajkiem, beconem, świeżymi warzywami i sosem firmowym)

**Mini Croissant Hummus** (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, masło lub sos firmowy, pomidorki koktajlowe, papryka, korniszonki, suszone pomidory, oliwki nadziewane, twaróg, pasty, świeżo mielony pieprz itp.

***Cena 1. opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)  
z dostawą 35,50 zł brutto / z odbiorem osobistym 31,50 zł brutto***

## 2.opcja

=łącznie 6 szt. / osobę

(łącznie 2 szt. kanapek + 4 szt. przekąsek CLASSIC / osobę)

### Kanapki bankietowe

**Bankietowe (otwarte kanapki dekoracyjne) koktajlowe (mini bułeczki)  
oraz croissant (mini rogaliki francuskie)**

(na bagietce francuskiej oraz pieczywie wieloziarnistym, podane na paterach , łącznie 2 szt. / osobę)

Proszę wybrać 5-9 pozycji w zależności od liczby osób:

od 10 osób=4 pozycje, od 15 osób=6 pozycji, od 30 osób=możliwe wszystkie pozycje

**Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar, czerwonym pesto)

**Francuska** (z serem camembert i zielonym pesto)

**Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Norweska** (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

**Prowansalska** (z pate, orzechami i musztardą francuską)

**Szwarcwaldzka** (z szynką długodojrzewającą i pastą z pieprzem)

**Cezar** (z pieczoną pierśią z kurczaka, phisalis i konfiturą z czerwonej cebuli)

**Tatarska** (z tatarem wołowym i zielonym pieprzem)

**Kanapka koktajlowa Chicken Deluxe** (z włoską pastą oraz pieczoną pierśią z kurczaka)

**Kanapka koktajlowa Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Kanapka koktajlowa Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar, sos dijon)

**Mini Croissant Śniadaniowy** (z jajkiem, beconem, świeżymi warzywami i sosem firmowym)

**Mini Croissant Hummus** (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, masło lub sos firmowy, pomidorki koktajlowe, papryka, komiszonki, suszone pomidory, oliwki nadziewane, twaróg, pasty, świeżo mielony pieprz itp.

## **Przekąski bankietowe CLASSIC**

(łącznie 4 szt. / osobę)

Proszę wybrać 3-7 pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=3 pozycje, od 20 osób=5 pozycji, od 35 osób=możliwe wszystkie pozycje

**Mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi  
na pesto genovese**

**Mini parówki owijane boczkiem  
zapiekane w cieście francuskim z serem cheddar**

**Mini tortilla w dwóch odstępach  
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki  
z szynką i serem cheddar**

**Włoska bruschetta  
z klasycznym farszem pomidorowym**

**Słone babeczki w dwóch odstępach  
z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem**

**Spring Rolls nadziewane warzywami  
na słodko-pikantnym sosie**

**Hummus z ciecierzycy i pieczonej papryki  
ze świeżymi słupkami warzyw**

**Czerwone wegekotleciki z ziarnami  
na sosie czosnkowo-bbq**

**Mini sałatka w dwóch odstępach**  
Grecka - z serem kanapkowym, oregano, świeżymi warzywami, dressingiem  
Cezar - z pieczoną piersią z kurczaka, świeżymi warzywami, dressingiem

***Cena 2.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)  
z dostawą 55,50 zł brutto / z odbiorem osobistym 52,00 zł brutto***

# 3.opcja

=łącznie 7 szt. / osobę

(2 szt. kanapek + 3 szt. przekąsek CLASSIC + 2 szt. przekąsek PREMIUM / osobę)

## Kanapki bankietowe

Bankietowe (otwarte kanapki dekoracyjne) koktajłowe (mini bułeczki)  
oraz croissant (mini rogaliki francuskie)

(na bagietce francuskiej oraz pieczywie wielozłazistym, podane na paterach, łącznie 2 szt. / osobę)

Proszę wybrać 5-9 pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=5 pozycji, od 15 osób=8 pozycji, od 30 osób= możliwe wszystkie pozycje

**Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar, czerwonym pesto)

**Francuska** (z serem camembert i zielonym pesto)

**Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Norweska** (z wędzonym łososiem i pastą chrzanową)

**Prowansalska** (z pate, orzechami i musztardą francuską)

**Szwarcwaldzka** (z szynką długodojrzewającą i pastą z pieprzem)

**Cezar** (z pieczoną pierśią z kurczaka, phialis i konfiturą z czerwonej cebuli)

**Tatarska** (z tatarem wołowym i zielonym pieprzem)

**Kanapka koktajłowa Chicken Deluxe** (z włoską pastą oraz pieczoną pierśią z kurczaka)

**Kanapka koktajłowa Hiszpańska** (z chorizo, kozim serem, tapenadą z oliwek i kaparów)

**Kanapka koktajłowa Austriacka** (z szynką wieprzową i serem cheddar, sos dijon)

**Mini Croissant Śniadaniowy** (z jajkiem, beconem, świeżymi warzywami i sosem firmowym)

**Mini Croissant Hummus** (z pastą z ciecierzycy, suszonymi pomidorami i kaparami)

Dodatki w zależności od głównego składnika: Lollo bianco, masło lub sos firmowy, pomidorki koktajłowe, papryka, korniszonki, suszone pomidory, oliwki nadziewane, twaróg, pasty, świeżo mielony pieprz itp.

## **Przekąski bankietowe CLASSIC**

(łącznie 3 szt. / osobę)

Proszę wybrać 3-7 pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=3 pozycje, od 20 osób=5 pozycji, od 35 osób= możliwe wszystkie pozycje

**Mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi  
na pesto genovese**

**Mini parówki owijane boczkiem  
zapekane w cieście francuskim z serem cheddar**

**Mini tortilla w dwóch odstępach  
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki  
z szynką i serem cheddar**

**Włoska bruscetta  
z klasycznym farszem pomidorowym**

**Przysmak Popeye'a  
Szpinak z fetą i suszonymi pomidorami na cieście francuskim**

**Słone babeczki w dwóch odstępach  
z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem**

**Spring Rolls nadziewane warzywami  
na słodko-pikantnym sosie**

**Hummus z ciecierzycy i pieczonej papryki  
ze świeżymi słupkami warzyw**

**Czerwone wegekotleciki z ziarnami  
na sosie czosnkowo-bbq**

**Mini sałatka w dwóch odstępach**  
Grecka - z serem kanapkowym, oregano, świeżymi warzywami, dressingiem  
Cezar - z pieczoną piersią z kurczaka, świeżymi warzywami, dressingiem

# **Przekąski bankietowe PREMIUM**

(łącznie 2 szt. / osobę)

Proszę wybrać 3-7 pozycji w zależności od liczby osób:  
od 10 osób=2 pozycje, od 20 osób=4 pozycje, od 35 osób= możliwe wszystkie pozycje

**Grillowana gruszka na konfiturze z żurawiny**  
z serem camembert, otulona szynką serrano

**Mini hamburger 100% wołowiny w dwóch odślonach**  
z konfiturą z czerwonej cebuli oraz chorizo, kozim serem i żurawiną

**Nuggetsy**  
z piersi z kurczaka na sosie BBQ

**Daktyle owijane pieczoną szynką szwarcwaldzką**  
na sosie wiśniowym

**Camembert otulony wędzonym łososiem**  
na chipsie z tortilli z sosem żurawinowo-chrzanowym

**Meksykańskie serki panierowane z jalapeno**  
na guacamole

**Krewetki w dwóch odślonach**  
na sałatce Wakame oraz w cieście filo na sosie mango-chilli

**Mix różności śródziemnomorskich**  
Chorizo, oliwki, kapary, suszone pomidory, ser kozi

***Cena 3.opcji cateringu wynosi za 1 osobę (wraz z 8% VAT)***  
***z dostawą 74,00 zł brutto z odbiorem osobistym 69,50 zł brutto***



# Możliwe dodatkowe opcje

## Słodkości bankietowe

### **Ciasteczka francuskie w dwóch odstonach**

z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym lub/oraz z bananem i belgijską czekoladą

+7,50 / szt.

Podawane w papilotach

Od minimum 15szt z jednego rodzaju

### **Mini Panna Cotta w dwóch odstonach**

Z musem malinowym oraz z musem mango  
na naturalnej wanilii

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach

Od minimum 15 szt. z jednego rodzaju

### **Mini serniczek na zimno**

Z musem truskawkowym

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach

Od minimum 15 szt.

### **Mini Banoffee**

ze słonym karmelem

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach

Od minimum 15 szt.

### **Tradycyjne francuskie Makaroniki w trzech odstonach**

+8,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach

Od minimum 9 szt.