

PIKNIK FIRMOWY

MINIMALNA ILOŚĆ OSÓB: 2500 DOROSŁYCH + 1000 DZIECI

WARIANT I - STANDARD

Potrawy z grilla:

karczek w śliwkowo-piwniej marynacie
dramstiki drobiowe w miodzie
filet drobiowy w ziołach
kiełbaski z rusztu



grillowane warzywa
oscypki grillowane z żurawiną
ziemniaki z pieca z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem

W podgrzewaczach:

kaszanka z cebulką i jabłkiem
makaron penne z pesto bazyliowym



Szwedzki stół:

tarta z cukinią i bakłażanem
tarta z kurczakiem i pomidorami
wiosenna sałatka ze świeżych warzyw z oliwą
pomidorki z bazylią
ogórki małosolne
sos czosnkowy, sos tzatziki, musztarda, ketchup
pieczywo

Napoje gorące i zimne:

kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbata czarna, zielona, owocowa
sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana

Słodkości:

ciasto drożdżowe z owocami
kosze świeżych owoców: banany, jabłka



Dla dzieci - oddzielna strefa gastronomiczna

zupka pomidorowa z kluseczkami

filecik drobiowy z bułeczką

kielbaski śląskie

ziemniaczki opiekane

świeże warzywa

wata cukrowa

soczki w kartoniku

woda mineralna



WARIANT II PIKNIK ? - NATURALNIE!

Wszystkie dania skomponowane z produktów naturalnych, sezonowych i ekologicznych.
KaŹda strefa z opisami walorów smakowych i zdrowotnych,

4 strefy

Ogień - potrawy z grilla

Ziemia - dania wegetariańskie i wegańskie z warzyw, owoców, nasion i zbóż

Woda - dzbany orzeźwiające, lemoniady, nalewki

Powietrze - puszyste desery, musy i pianki

żeberka grillowane w miodzie

steaki wieprzowe w maśle koperkowym

kielbaski drobiowo-wieprzowe

szaszłyki z indyka z oscypkiem i żurawiną



grillowane jabłka nadziewane soczewicą i kaszą gryczaną
podpłomyk z konfiturą /śliwki, truskawki, cebula/

naleśniki ze szpinakiem i kozim serem

krokieciki z kaszy gryczanej z dipem z pieczonego buraka

hummus beżowy

hummus czerwony

hummus pomarańczowy

pasta z bobu i kaszy jaglanej

pęczotto z botwinką, fetą, pietruszką i koperkiem

makaron z pesto ze szczawiu

mix sałat z sosem vinegrate



pomidorki z cebulką
ogórki świeże
ogórki małosolne
sos czosnkowy, sos tzatziki, musztarda, ketchup
pieczywo żytnie, razowe

puszyste ciasto jogurtowe z rabarbarem
czekoladowy mus z wiśniami

lemoniada pomarańczowo imbirowa
lemoniada cytryna, limonka, kurkuma i miód
lemoniada truskawkowa
woda mineralna gazowana i niegazowana z miętą, bazylią, melisą

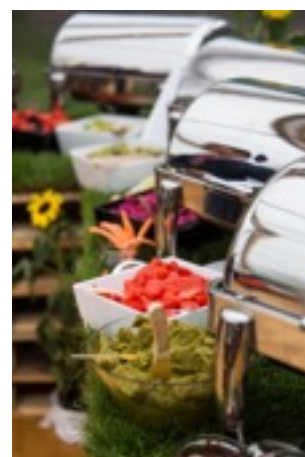
kawa z ekspresów ciśnieniowych
mleko naturalne, sojowe, waniliowe
herbata kopertowa /zielona, klasyczna, owocowa/

Dla dzieci - oddzielna strefa gastronomiczna

filet z kurczaka w sosie miodowym
szaszłyki z łososia i warzyw
kiełbaski drobiowe
ziemniaczki w mundurkach

racuszki z żurawiną i makiem
kakaowe naleśniki gryczane z gruszkami
pianka malinowa z kaszą jaglaną

soczki owocowe w kartoniku
woda mineralna



W cenie menu zapewniamy:

- profesjonalną i uśmiechniętą obsługę kelnerską
- koordynację managera
- namioty gastronomiczne / dotyczą punktów wydawania jedzenia oraz bufetów szwedzkich i z napojami /
- ławostoly - 80 kompletów / każdy kolejny komplet 30,00 zł netto /
- leżaki - 100 szt
- drewniane skrzynki - 50 szt
- namiot gwiazdę - 2 szt / każda kolejna dwumasztowa 2500,00 zł netto /
- serwis sprzątający, kosze i wywóz śmieci gastronomicznych

Opcje dodatkowe:

- piwo lane 1 l/osoba - 11,00 zł netto
- piwo lane Open Bar do 6 h - 25,00 zł netto/osoba
- namiot dla gości - cena do ustalenia w zależności od jego wielkości, z podłogą czy bez itp.
- przygotowanie bramek - cena do ustalenia uzależniona od stopnia zaawansowania / jeśli tylko 1-2 stoły to w cenie menu /
- przygotowanie sceny
- atrakcje dla dzieci

		cena netto za osobę		
		do 6 godzin	od 6 do 9 godzin	powyżej 9 godzin
wariant I	dzieci	28,00 zł	32,00 zł	cena do ustalenia
	dorośli	48,00 zł	55,00 zł	cena do ustalenia

		cena netto za osobę		
		do 6 godzin	od 6 do 9 godzin	powyżej 9 godzin
wariant II	dzieci	35,00 zł	40,00 zł	cena do ustalenia
	dorośli	57,00 zł	64,00 zł	cena do ustalenia