

Spotkania wigilijne

catering dla firm

80 ZŁ NETTO/OS.



Dania ciepłe

- Barszcz czerwony 250 ml/os.
- Pierogi z kapustą i grzybami 5 szt/ os.
- Kapusta wigilijna 200 g/os.

Przystawki 350g/os.

- Dorsz w warzywach słodko kwaśnych.
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką.
- Ryba w sosie greckim.
- Karp pieczony w ziołowej panierce.
- Rolada szpinakowa z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem.
- Terrina z łososiem i dorszem.
- Śledzik w sosie śliwkowo-rodzynkowym.

Salatki 150g/os.

- Sałatka z łososiem, fenkułem, jabłkiem, miodem, sałatą i ricottą.
- Tradycyjna sałatka jarzynowa.

Napoje

- Kompot suszu.
- Woda mineralna z cytryną.
- Kawa i herbata.

Ciasta 150g/os.

- Sernik świąteczny.
- Piernik.
- Makowiec.



Spotkania wigilijne

catering dla firm



Informacje dodatkowe

- Do każdego zamówienia opłatek gratis.
 - Dostawy realizowane na zastawie jednorazowej z możliwością zmiany na zastawę porcelanową.
 - Przedstawiona cena obejmuje wyłącznie dostawę. Możliwe zamówienie dodatkowego serwisu. Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania.
 - Ofertę realizujemy od minimum 15 osób.
 - Podana cena jest ceną netto (VAT 8%).
 - Informacje o alergenach można uzyskać pisząc na:
catering@catering-diana.pl
- 