

-PRZERWA-

CATERING DESIGN



Szanowni Państwo,

Już za chwilę radosny czas świąt Wielkiej Nocy. To doskonały moment aby spotkać się w gronie przyjaciół i współpracowników. Z tej okazji Przerwa, przygotowała dla Państwa wybór cateringów Wielkanocnych.

W zależności od Państwa preferencji, Wielkanocne spotkania możemy zrealizować zarówno w Państwa firmach, jak i w naszej restauracji zlokalizowanej w samym centrum Łodzi.

Dzięki naszemu doświadczeniu i kreatywności, Państwa spotkania będą naprawdę wyjątkowe.

Wersja I

45 zł brutto za osobę

ZUPA:

Żurek z jajkiem i kiełbasą

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Półmisek tartinek wielkanocnych

z pastą pieczarkową

z jajkiem i wędzonym serem

z pastą jajeczną i szczypiorkiem

Jajka faszerowane pastami

Sałatka brokułowa z jajkiem i żółtym serem

Babka wielkanocna

Wersja II

55 zł brutto za osobę

ZUPA:

Żurek z jajkiem i kiełbasą

DANIA CIEPŁE:

Ryba w sosie cytrynowo- koperkowym
Delikatne roladki z piersi kurczaka ze szpinakiem
Brokuły z masłem migdałowym
Puree ziemniaczane

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Półmisek tartinek wielkanocnych
z pastą pieczarkową
z jajkiem i wędzonym serem
z pastą jajeczną i szczypiorkiem

Rulony śledziowe w sosie śmietanowo- chrzanowym
Jajka faszerowane różnymi pastami
Sałatka brokułowa z jakiem i żółtym serem
Półmisek wędlin, mięs pieczonych i pasztetów

DESERY:

Sernik domowy z polewą czekoladową
Baba wielkanocna z rodzynkami
Krucze babeczki z owocami

Wersja III

80zł brutto za osobę

ZUPA:

Chrzanowy żurek z kurkami i białą kiełbasą

DANIA CIEPŁE:

Dorsz pieczony z płatkami migdałów
Filet z kurczaka sous- vide w sosie grzybowym
Brokuły z masłem migdałowym
Puree ziemniaczane

Półmisek tartinek wielkanocnych
z pastą pieczarkową
z jajkiem i wędzonym serem
z pastą jajeczną i szczypiorkiem

Rulony śledziowe w sosie śmietanowo -chrzanowym
Jajka faszerowane różnymi pastami
Śledź pod pierzynką
Sałatka brokułowa z jakiem i żółtym serem
Sałatka jarzynowa
Rolada z łososiem wędzonym z kremowym serkiem
Półmisek wędlin, mięs pieczonych i pasztetów

DESERY:

Sernik domowy z polewą czekoladową

Baba wielkanocna z rodzynkami
Krucze babeczki z owocami

PAKIET NAPOI

15 zł **brutto za osobę**

Włoska kawowa z ekspresu,
Wybór herbat,
Dodatki do napojów ciepłych,
Woda mineralna (gazowana i niegazowana),
Soki owocowe

DODATKOWE INFORMACJE

Obowiązujące stawki VAT – jedzenie oraz soki 8%, pozostałe napoje 23%,

WARUNKI ZAMÓWIENIA

Bezkosztowa anulacja zamówionych usług na 14 dni przed realizacją usługi. W przypadku późniejszych anulacji zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług
Liczba uczestników stanowi podstawę do wystawienia końcowej faktury.

Ostateczna liczba osób biorąca udział w spotkaniu powinna być przekazana na 7 dni przed realizacją usług.

Organizator ma prawo zwiększyć liczbę uczestników spotkania, przy wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie Restauracji, która zaakceptuje ww. zamówienie, jedynie w przypadku dostępności usługi. Końcowa faktura zostanie wystawiona przez Restaurację na podstawie faktycznej liczby uczestników spotkania.

Zamowienia spotkań i cateringów, mogą Państwo dokonać u naszych koordynatorów:

Paulina Ograbek

797 893 656

p.ograbek@przerwa-lodz.com

Andrzej Wiśniewski

781 984 000

a.wisniewski@przerwa-lodz.com

Zapraszamy do skorzystania z usług pozostałych restauracji Grupy Bawełna.

RESTAURACJA BAWELNA
RYNEK MAUFAKTURY
UL. OGRODOWA 19 ŁÓDŹ
+48 42 6333 444



SZPULKA BAR & BISTRO
RYNEK MAUFAKTURY
UL. OGRODOWA 19, ŁÓDŹ
+48 42 634 24 72

