

Grill/Garden Party



BOCIAN
CATERING

Propozycja 1

Dania grillowe (łącznie 3 porcje/os.):

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
 - Kaszanka z miodem i cebulką
- Ryba z masełkiem koperkowym i cytrynką
 - Ziemniak z masełkiem ziołowym
- Warzywa grillowane (np. kolorowa papryka, pieczarka, cukinia, bakłażan)

Dodatki:

- Surówki i sałatki (łącznie 100 g/os., np. colesław, caprese itp.)
 - Wybór pieczywa
 - Ketchup, musztarda
 - Wybór sosów
 - Ogórki małosolne/kiszone
 - Tradycyjny smalec

**Cena za osobę:
85 zł + 8 % VAT**



BOCIAN
CATERING



Propozycja 2

Dania grillowe (łącznie 3 porcje/os.):

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
- Pierś z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej
 - Szparagi w boczku (sezonowo)
 - Szaszłyki warzywne z tofu
- Warzywa grillowane (np. kolorowa papryka, pieczarka, cukinia, bakłażan)

Dodatki:

- Surówki i sałatki (łącznie 100 g/os., np. colesław, caprese itp.)
 - Wybór pieczywa
 - Ketchup, musztarda
 - Wybór sosów
 - Ogórki małosolne/kiszone
 - Tradycyjny smalec

**Cena za osobę:
110 zł + 8 % VAT**



Propozycja 2

Bufet przekąskowy (łącznie 4 porcje/os.):

- Kanapeczki bankietowe, np. z:
 - serem żółtym
 - hummusem
 - pasztetem domowym
 - wędlinami
 - wędzonym łososiem
 - Tortillki mix,
- Ptysie z wytrawnym nadzieniem,
 - Śliwka kalifornijska w bekonie,
- Babeczki z wytrawnym musem,
 - Rolsy mix.

**Cena za osobę:
110 zł + 8 % VAT**



BOCIAN
CATERING

Propozycja 3

Dania grillowe (łącznie 3 porcje/os.):

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
 - Kaszanka z miodem i cebulką
- Ryba z masłem koperkowym i cytrynką
 - Ziemniak z masłem ziołowym
- Warzywa grillowane (np. kolorowa papryka, pieczarka, cukinia, bakłażan)

Dodatki:

- Surówki i sałatki (łącznie 100 g/os., np. colesław, caprese itp.)
 - Wybór pieczywa
 - Ketchup, musztarda
 - Wybór sosów
 - Ogórki małosolne/kiszone
 - Tradycyjny smalec

**Cena za osobę:
100 zł + 8 % VAT**



BOCIAN
CATERING

Propozycja 3

Napoje:

- Lemoniada (w dzbankach, ok. 0,2 l/os.),
- Soki owocowe 100 % (w dzbankach, łącznie ok. 0,2 l/os.), np.:
 - pomarańczowy
 - jabłkowy
 - czarna porzeczka
 - grejpfrutowy
- Woda niegazowana z kolorowymi owocami (w dzbankach, łącznie ok. 0,2 l/os.), np.:
 - cytryną i miętą
 - truskawkami
 - cytrusami

**Cena za osobę:
100 zł + 8 % VAT**



BOCIAN
CATERING



Menu do własnego wyboru:

Dania grillowe:

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
 - Polędwiczki wieprzowe w rozmarynie
- Mini kebaby wołowo – wieprzowe z ziołami
 - Szaszłyki drobiowo warzywne
 - Żeberka BBQ
 - Kaszanka z miodem i cebulką
- Pierś z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej
 - Ryba np. dorsz bałtycki w ziołach
- Papryka z mięsem mielonym i warzywami
 - Fasolka szparagowa w boczku
- Pstrąg z masłem koperkowym i cytrynką
- Łosoś z masełkiem ziołowym i pieczarką



BOCIAN
CATERING



Menu do własnego wyboru:

Dania grillowe - wegetariańskie:

- Szaszłyki warzywne
- Szaszłyki warzywne z tofu
- Papryka nadziewana ryżem/kaszą z warzywami
- Pieczarki nadziewane serem mozzarella i suszonymi pomidorami
 - Pieczarki z serem żółtym i cebulką
 - Pieczony ziemniak z masełkiem ziołowym
- Warzywa grillowane na tackach np. kolorowe papryki, cukinia, bakłażan, pieczarka
 - Ser camembert z żurawiną
 - Ser halloumi
 - Grillowana gruszka z niebieskim serem
 - Pomidorki z serem feta



BOCIAN
CATERING



Dodatki:

Sałatki i surówki:

- Surówka colesław
- Surówka z marchwi
- Mix sałat i warzyw z sosem winegret
 - Sałatka grecka
 - Sałatka caprese
 - Sałatka wiosenna z rzodkiewką
- Mix sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem
- Mix sałat i warzyw z wędzonym bekonem
- Mix sałat i warzyw z serem pleśniowym, gruszką i orzechami



BOCIAN
CATERING



Dodatki:

- Ogórki kiszane
- Ogórki małosolne
- Tradycyjny smalec
- Ketchup, Musztarda
- Wybór sosów np. sos 1000-wysp, BBQ itp.
 - Wybór dipów np. tzatziki



BOCIAN
CATERING

OPCJONALNIE

Bufet kawowy:

- Kawa (rozpuszczalna i mielona)
 - Herbata (w tym wybór herbat smakowych)
 - Dodatki (cukier, cytryna, mleko)
-
- Niezbędny sprzęt cateringowy (stół, warnik)
 - Niezbędna zastawa porcelanowa (filizanka + spodek)
i sztucze metalowe (łyżeczka)

Cena za osobę:
100 zł + 23 % VAT



BOCIAN
CATERING

Wypożyczenie sprzętu (+23 % VAT)

- Podstawowa zastawa porcelanowa – 15 zł/os.

(bulion + spodek, talerz obiadowy, talerz przekąskowy, 2 kpl. sztućców, szklanka typu long)

- Dodatkowa zastawa – do ustalenia

- Stół 180 cm – 30 zł/szt.

- Stół 240 cm – 45 zł/szt.

- Obrus biały – 30 zł/szt.

- Ławy ogrodowe – 60 zł/kpl.

- Krzesła składane – 7 zł/szt.

- Krzesła składane białe – 8 zł/szt.

- Krzesła składane z pokrowcami – 14 zł/szt.

- Krzesła VIP – 20 zł/szt.

- Krzesła VIP z pokrowcami – 25 zł/szt.

- Namiot ogrodowy biały (3x6m) – 400 zł/szt.

- Namiot ogrodowy biały (4x8m) – 800 zł/szt.



BOCIAN
CATERING

Obsługa i dostawa

- Obsługa kelnerska (do 10 h) – 400 zł/kelner
 - Obsługa grilla (do 8 h)– 400 zł/osoba
- Transport menu na terenie Warszawy – 100 zł
- Transport menu i wypożyczonego sprzętu na terenie Warszawy – 150 zł
- Transport menu i wypożyczonego sprzętu wraz z wniesieniem na terenie Warszawy– indywidualnie do ustalenia (w zależności od piętra)
- Transport menu poza Warszawę – indywidualnie do ustalenia (w zależności od km)



BOCIAN
CATERING

Formalności

- Forma płatności: gotówka/karta/przelew
- Przyjęcie zamówienia: Podpisane zlecenie

Warunki zmiany ilości osób:

- Możliwość zmniejszenia ilości osób do 10 % do 7 dni przed realizacją
 - Brak możliwości zmniejszenia ilości osób na 7 dni przed realizacją
- Możliwość zwiększenia ilości osób do 5 dni przed realizacją



Formalności

Warunki rezygnacji:

- Do 14 dni przed realizacją nie ponoszą Państwo kosztów rezygnacji poza zaliczką
- Na 14 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 60 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia
- Na 7 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 80 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia
- Na 2 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 100 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia



BOCIAN
CATERING

Zapraszamy!!!



- tel. 605 928 434/609 928 434
- e-mail: biuro@bocian-catering.pl
- www.bocian-catering.pl