

przykładowa propozycja bankietu  
Pakiet Gold – cena od 205zł/os.

Poniższa oferta ma charakter poglądowy i może być dowolnie modyfikowana w zakresie rodzaju dań, ilości posiłków jak i wszystkich pozostałych elementów usługi cateringowej.  
Ostateczna wycena dokonywana jest na podstawie indywidualnych preferencji Organizatorów oraz kwestii logistycznych.

powitanie  
wino musujące Cava  
woda dla osób niepijących

I posiłek serwowany  
consome pomidorowe z bazylią i kwaśną śmietaną oraz bukietem mikro ziół  
połędwica wieprzowa z sosem bazyliowym, kurkami, bobem, i pomidorem faszerowanym kasza bulgur i serem mozzarella  
deser wieloskładnikowy - beza francuska/ krem mascarpone/ sosem pomarańczowo-karmelowym

II posiłek bufetowy  
wołowina bourguignon z ziemniakami paryskimi

zakąski bufetowo lub w formie półmisek  
(wystawione po wyserwowaniu I posiłku):

filet z tuńczyka z sezamem, młodą marchwią i marynowaną cebulką cipollini  
dojrzewający kozi ser, panierowany w sezamie, podany na sałatach, z sosem malinowym i pestkami dyni  
(veg)

carpaccio wołowe z oliwą lubczykową, parmezanem i concasse pomidorowym

rolada z pstrągą z migdałami i rodzynekami

rolada z boczku z sosem musztardowym

quiche z boczkiem, porem i brokułem (veg)

mini sałatka z serami pleśniowymi i orzechami oraz sosem ziołowym (veg)

fusilli z pesto, serem ricotta, awokado i pomidorami (veg)

pieczywa

masła smakowe



słodkości bufetowo  
po 50% ilości - wystawione po wyserwowaniu I posiłku  
mus z białej czekolady na biszkopcie z malinami  
mini szarlotka z kruszonką  
truskawki/maliny tłuczone z bezą  
crème brulle aromatyzowany pomarańczą i wanilią  
mus orzechowy ze słonym karmelem  
brownie na bazie 70% czekolady

napoje zimne  
woda mineralna  
soki tłuczone (dwa rodzaje)

napoje gorące serwowane  
kawa mielona (z ekspresu) – serwowana na życzenie Gości  
herbata (czarna, zielona, owocowa) – serwowana na życzenie Gości

Open bar 89,-/os.  
piwo Heineken  
piwo bezalkoholowe Bavaria  
wódka Wyborowa  
whisky Jack Daniell's  
wino białe/czerwone  
napoje gazowane z grupy Coca Cola (coca cola, sprite, fanta, tonic)  
red bull

4 drinki (proszę o wybór z poniższej listy)

klasyczne drinki na wódce:

Cosmopolitan (wódka + likier triple sec + sok z żurawiny + cukru puder + sok z limonki)  
Krwawa Mary (wódka + sosu tabasco + sok pomidorowy + pieprz + sok z cytryny)  
Kamikaze (wódka + likier Blue Curacao + sok z limonki (0,5 shots)  
Sex on the Beach (wódka + likier brzoskwiniowy + sok z żurawiny + sok z pomarańczy)  
Seabreeze (wódka + sok z żurawiny + sok grejpfrutowy)

klasyczne drinki na whisky

Old fashioned (whiskey + cukier brązowy + angostura bitters + woda gaz. + skórka z pomarańczy)  
Godfather (whisky + amaretto )  
Manhatan (whiskey + vermouth + angostura bitter)  
New York Sour (whiskey + syrop cukrowy + sok z cytryny lub limonki + angostura + czerwone wino)  
Rob Roy (whisky + vermouth + angostura)



w cenie:

stoły bufetowe w białych/czarnych, elastycznych pokrowcach

stoły bankietowe w białych/czarnych, elastycznych pokrowcach

krzesła w białych/czarnych, elastycznych pokrowcach

stoliki koktajlowe w białych/czarnych, elastycznych pokrowcach

białe, bawełniane serwetki

podstawowe materiały drukowane (menu dla Gości 3 szt./stół, menu bufetowe, numeracja stołów,

winiетки, tablica z listą Gości + sztaluga)

ilość obsługi dostosowana do ilości Gości i przebiegu przyjęcia

podstawowa dekoracja kwiatowa, wg. kolorystyki podanej przez Organizatorów



Silver Catering

Stadion Miejski w Łodzi • al. Piłsudskiego 138 • 92-230 Łódź  
Email: [info@silvercatering.pl](mailto:info@silvercatering.pl) • [FB/cateringnowalodz](https://www.facebook.com/cateringnowalodz)