

Zapytanie o cenę – usługa cateringowa z obsługą kelnerską i dekoracjami

Data: 27.04.2026 r.

Miejsce: Konferencja – Młyny Rothera

Czas trwania: 9:00–19:00 (czas gotowości posiłków i obsługi kelnerskiej, bez czasu przygotowania)

Liczba uczestników: maks. 160 osób

Minimalna liczba personelu: 5 osób, w tym co najmniej 1 kucharz.

Zakres usługi:

- Dostawa, montaż i demontaż sprzętu oraz dekoracji
- Obsługa kelnerska podczas przerwy kawowej i obiadokolacji
- Wynajem elementów dekoracyjnych

MENU

1. Przerwa kawowa podstawowa w godz. 9:00-10:00

- Kawa (3 ekspresy ciśnieniowe) – w tym m.in. espresso, latte, cappuccino
- Herbata: tradycyjna, owocowa, zielona
- Dodatki: cukier, cukier brązowy, cytryna, mleko roślinne
- Soki owocowe 100 % (jabłkowy, pomarańczowy) – min. 500 ml/os.
- Woda niegazowana z owocami
- Ciastka: rogalie z powidłami strzeleckimi, ciastko śniadaniowe owsiane z rodzynkami, czekoladowe ciastko z migdałami
- Ciasta: jabłecznik bydgoski, sernik baskijski
- Filizanki, talerzyki, szklanki i sztućce dostosowane do liczby gości

2. Przerwa kawowa rozszerzona w godz. 12:00-12:50 oraz 14:20 -15:00

J.w. oraz dodatkowo bufet zimny oraz słodki

Bufet zimny (6 porcji/os., 6 rodzajów):

- Deska serów (sery ślesieńskie, cheddar, ementaler, szwajcar) z owocami i orzechami
- Stacja mięs na zimno (schab nadziewany, polędwica z pieczarką, karkówka ze śliwką) z sosem tatarskim
- Tatar wołowy z polędwicy
- Tortille nadziewane serem i pastą koperkową
- Sałatka z sera i szynki w piklach

- Papryczki nadziewane fetą, oliwki kalamaty

Bufet słodki (3 porcje/os.):

- Panacotta z musem malinowym
- Tiramisu w szklaneczkach
- Świeże owoce porcjowane
- Praliny (trzy rodzaje)

Oba bufety muszą również pozostać podczas kolacji.

2. Obiadokolacja (17:00–19:00)

Zupa (1 porcja/os.):

- Żur kujawski
- Krem ziemniaczano-porowy z wędzonym twarogiem i oliwą majerankową (VEGE)

Dania ciepłe (2,5 porcji/os. z dodatkami):

- Karkówka w sosie z bakłażanów, pomidorów i pieczarek
- Filet z piersi kurczaka nadziewany szpinakiem i mascarpone z suszonym pomidorem
- Łosoś pieczony w cytrynie i koperze, podany na szpinaku i pomidorkach cherry z balsamico
- Gulasz z soczewicy z pieczoną papryką i bakłażanami
- Ziemniaki, kopytka, warzywa na parze

Dodatki zimne (3 porcje/os., w 3 rodzajach):

- Sałatka grecka z sosem pieprzowo-cytrynowym
- Surówka z kapusty pekińskiej z koprem i fetą
- Sałatka ziemniaczana z rzodkiewką i marynowaną cebulą

Dekoracje i wyposażenie

- Stoły bufetowe i koktajlowe z czarnymi pokrowcami (min. 15 stołów bufetowych, 24 stoły koktajlowe)
- Zastawa porcelanowa, szkło, sztucce metalowe, serwetki granatowe (min. 2 szt./os.), **nie dopuszcza się naczyń jednorazowych ani plastikowych**
- Patery i półmiski złote
- Dekoracje granatowo-złote: świeże kwiaty, wazoniki (24 szt.), świece (min. 30 szt.)
- Dekoracje kwiatowe (min. 8), biało/granatowe z owocami (np. ciemne winogrona)

Wymagania dodatkowe

Obsługa:

- Wykwalifikowana, estetyczna, schludna, z aktualnymi badaniami sanitarno-epidemiologicznymi
- Uniformy jednolite, czyste, kompletne
- Obsługa anglojęzyczna

Sprzęt i przygotowanie:

- Dania ciepłe serwowane w bemarkach/na podgrzewaczach, gorące i świeże
- Posiłki przygotowane z najwyższej jakości produktów
- Transport zgodny z wymogami Sanepidu
- Wykonawca po zakończeniu wydarzenia doprowadzi miejsce do stanu pierwotnego