

Wielkanocny Catering Firmowy



Wielkanoc to najważniejsze święto katolickie, ale również bardzo istotne święto rodzinne i społeczne. Tradycje postne, obrzędy związane ze święconką, porządkowanie, przygotowywanie miejsca dla gości, planowanie kilku dni wolnych od pracy. Kuchnia Aleksander specjalnie z tej okazji przygotowała dla Państwa oferty **Wielkanocnego Cateringu Firmowego**, abyście mogli Państwo w przedświątecznej atmosferze podzielić się symbolicznym jajem, spotkać i porozmawiać. Jest to szczególnie ważne, aby w pędzącym i skoncentrowanym na pieniądzu świecie, znaleźć czas na docenienie ludzi, którzy wspólną pracą tworzą pewną wartość, aby w tym szczególnym okresie okazać im szacunek.

Zachęcamy do składania zamówień i skorzystania z bogatej oferty pysznych, staropolskich oraz nowoczesnych dań Wielkanocnych.

Poniżej przedstawiamy różne warianty menu.



W przypadku każdego z poniższych menu:

- Dania podawane są na jednorazowych tacach
- Zapewniamy podgrzewacze gastronomiczne do dań ciepłych
- Dołączamy elegancki stroik wielkanocny
- Zapewniamy kompleksową usługę: dostarczenie cateringu, nakrycie bufetu oraz odbiór sprzętu po spotkaniu

Zachęcamy także do skorzystania z usług dodatkowych, które uczynią Państwa Wielkanocne Spotkanie jeszcze bardziej wyjątkowym:

- Naczynia porcelanowe i zastawa restauracyjna /koszt 5,00-osoba
- Stoły pod bufet /30,00/1 szt./
- Stoliki koktajlowe z pokrowcami - 35,00 za sztukę
- Obsługa kelnerska i nadzorująca - 50,00 za każdą rozpoczętą godzinę

MENU WIELKANOCNE JAJO

Dania zimne

- Pasztet rybny z sosem tatarskim
- Sakiewki ze schabu z musem chrzanowym
- Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną
- Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem
- Jajka faszerowane pastą z makreli
- Jajka z pastą z pieczarek i szczypiorku
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą
- Masło ziołowe
- Sos wielkanocny
- Pieczywo

Na słodko

- Sernik
- Babka drożdżowa z rodzynekami i lukrem

Cena od osoby wynosi **45,00** netto. Do ceny należy doliczyć 8% stawkę VAT. Cena obejmuje elegancko udekorowane potrawy oraz transport w wyznaczone miejsce. Zamówienie możliwe jest dla minimum 25 osób.

MENU - propozycja nr 2

Danie ciepłe

- Biały barszcz wielkanocny z białą kiełbasą

Dania zimne

- Galantyna z pistacją
- Sakiewki ze schabu z musem chrzanowym
- Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną
- Rolada wieprzowa faszerowana bakaliami
- Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem
- Jajka faszerowane pastą z makreli
- Jajka z pastą z pieczrek i szczypiorku
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą
- Masło ziołowe
- Sos wielkanocny
- Pieczywo



Na słodko

- Sernik
- Babka drożdżowa z rodzynkami i lukrem

Cena od osoby wynosi **55,00** netto. Do ceny należy doliczyć 8% stawkę VAT. Cena obejmuje elegancko udekorowane potrawy oraz transport w wyznaczone miejsce. Zamówienie możliwe jest dla minimum 25 osób.

MENU - propozycja nr 3

Dania ciepłe

- Biały barszcz wielkanocny z białą kiełbasą
- Delikatny schab wieprzowy zapiekany z pieczarkami i cebulką
- Zapiekanka z kaszy z borowikiem
- Zestaw surówek

Dania zimne

- Galantyna z pistacją
- Sakiewki ze schabu z musem chrzanowym
- Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną
- Gotowana ryba w galarecie
- Rolada wieprzowa faszerowana bakaliami
- Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem
- Jajka faszerowane pastą z makreli
- Jajka z pastą z pieczarek i szczypiorku
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą
- Masło ziołowe
- Sos wielkanocny
- Pieczywo

Na słodko

- Sernik
- Babka drożdżowa z rodzynkami i lukrem

Cena od osoby wynosi **65,00** netto. Do ceny należy doliczyć 8% stawkę VAT. Cena obejmuje elegancko udekorowane potrawy oraz transport w wyznaczone miejsce. Zamówienie możliwe jest dla minimum 25 osób.

MENU - propozycja nr 4

Danie ciepłe

- Biały barszcz wielkanocny z białą kiełbasą

Dania zimne

- Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem
- Jajka faszerowane pastą z makreli
- Jajka z pastą z pieczarek i szczypiorku
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą
- Pasztet wielkanocny z sosem tatarskim
- Szynka wiejska z chrzanem
- Masło ziołowe
- Sos wielkanocny
- Pieczywo

Na słodko

- Sernik
- Babka drożdżowa z rodzynekami i lukrem

Cena od osoby wynosi **29,00** netto. Do ceny należy doliczyć 8% stawkę VAT. Cena obejmuje elegancko udekorowane potrawy oraz transport w wyznaczone miejsce. Zamówienie możliwe jest dla minimum 100 osób.

Oferta **Wielkanocnego Cateringu Firmowego** dostępna będzie do końca tegorocznych Świąt Wielkanocnych. Wierzymy, że zaproponowane przez Kuchnię Aleksander potrawy i smaki zadowolą Państwa gusta.

Zamówienia można składać:

- telefonicznie: 54 412 66 88
- emailowo: marketing@hotel-aleksander.pl
- osobiście: Szpitalna 23.

Zachęcamy do odwiedzenia strony **www.hotel-aleksander.pl** i profilu na facebooku (Restauracja i Hotel Aleksander). Tam zawsze znajdą Państwo najświeższe informacje dotyczące naszej oferty! Zapraszamy do Aleksandra!

