

**CEDE – CATERING – DOSTAWA NA STOISKA**  
**10 - 12.09.15.**  
**MTP**

**Kontakt: Anna-Maria Spendowska**  
**[anna.spendowska@taspol.poznan.pl](mailto:anna.spendowska@taspol.poznan.pl)**  
**Mobile: 606 428 289**

**PRZEKĄSKI DOSTARCZANE NA STOISKA:**

- kanapki ilustrowane na różnych rodzajach pieczywa 100g (różne rodzaje - przykład)/
  - \* z szynką i pomidorkiem
  - \* z salami i ogóreczkiem
  - \* z pieczonym schabem i pastą chrzanową
  - \* z karkówką szpikowaną czosnkiem i pastą brokułowi
  - \* z camambertem i orzechem włoskim
  - \* z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim
  - \* z tuńczykiem i papryczką
  - \* z jajkiem i pomidorkiem
- tartinki 40g (różne rodzaje - przykład):
  - \* z wędzoną szynką i melonem
  - \* z kabanosem i pomidorkiem
  - \* z gorgonzolą i suszoną śliwką
  - \* z łososiem i cytrynką
  - \* z jajkiem i kolorowym kawiozem

Koszt: 4,00 PLN/sztukę netto + 8% VAT

Minimalna dostawa jednorazowa: 20 sztuk kanapek lub tartinek

Zamówienia można składać z 24 godzinnym wyprzedzeniem

**Taspol s.c. - Chilli Catering**

ul. Chocimska 40  
60-688 Poznań  
NIP: 972-04-22-538

tel/fax. (61) 8692 328  
email: [taspol@taspol.poznan.pl](mailto:taspol@taspol.poznan.pl)  
[www.chillicatering.pl](http://www.chillicatering.pl)

Numer konta bankowego: 98 1500 1201 1212 0003 9202 0000

## COCTAIL (minimum 50 osób):

### Menu:

Przekąski ciepłe (4 porcje/osobę do wyboru z 4)	
- kuleczki mięsne w curry	50 szt/30g
- kuleczki krabowe w sosie jogurtowym	50 szt/30g
- kuleczki serowo-drobiowe	50 szt/30g
- wątróbka w cieście z jabłkiem	50 szt/30g
Przekąski zimne (6 porcji/osobę do wyboru z 15):	
- tartinki z :	4 x 20 szt/30g
* krewetką i koperkiem	
* szyjkami rakowymi	
* kabanosem i korniszonkiem	
* Gorgonzolą i suszoną śliwką	
- cocktail cupsy z:	3 x 20 pcs/30g
* pastą łososiową	
* pastą z grzybów leśnych	
* pastą brokułową	
- roladki z szynki parmeńskiej z melonem i rukolą	20 szt/30g
- ptysie z mussem drobiowym	20 szt/30g
- Tatar z łososia na pumperniklu	20 szt/30g
- wędzony halibut w ruloniku z grillowanej cukinii	20 szt/30g
- mini naleśniczki ze szpinakiem i łososiem	20 szt/30g
- kapturki z pomidorków koktajlowych faszerowane szpinakiem	20 szt/30g
- łódeczki ze świeżych ogórków faszerowane tzatzikami	20 szt/30g
- deski serów z orzechami i owocami	20 szt/30g
Sałatki (1 porcja/osobę do wyboru z 2):	
- koktajl z krewetek Hawaj	25 porcji/100g
- cesarska z marynowaną polędwiczką wieprzową, rucolą, suszonymi pomidorami, grzankami i parmezanem	25 portions/100g
Deser (1 porcja/osobę do wyboru z 3):	
- rożki w jasnej i ciemnej czekoladzie	20 szt
- minibabeczki owocowe z bitą śmietaną	10 szt
- minirogaliki marcińskie z białym makiem	20 szt
Napoje:	
- wino półwytrawne czerwone	30 porcji/100ml
- wino półwytrawne białe	20 porcji/100ml
- soki owocowe	bez ograniczeń
- woda mineralna	j.w.
- kawa, herbata, śmietanka, cukier	j.w.

### Oprawa:

- kelnerzy do obsługi
- elegancko ubrany stół cateringowy (falbany z tafty, tiul)
- dekoracja z żywych kwiatów
- jednolita zastawa porcelanowa i szklana

**Koszt** dla 50 osób: 60,00 PLN/osoby netto czyli 73,80 PLN/osoby brutto

- Menu oraz cena jest przykładowa
- Zamówienia prosimy składać z minimum 2 dniowym wyprzedzeniem

## **BANKIET (minimum 50 osób):**

### **Menu:**

Dania na ciepło (2,5 porcji/osobę do wyboru z 3):

- tajska zupa z krewetek na ostro	25 porcji/200ml
- polędwiczki wieprzowe w kolorowym pieprzu	50 porcji/120g
- Morski Duet (łosoś, sola) w sosie Dijo	25 porcji/120g
- purre ziemniaczane ze świeżą kolendrą	50 porcji/150g
- ryż z warzywami	25 porcji/150g
- lasagne wegetariańskie ze szpinakiem	25 porcji/200g

Dania na zimno (3 porcje/osobę do wyboru z 10):

- wołowe kuleczki tatarowe z jajkiem przepiórczym	15 porcji/50g
- polędwica wieprzowa z kurkami	15 porcji/50g
- rostbef pieczony na różowo	15 porcji/50g
- schab faszerowany suszonymi pomidorami zapiekany w cieście francuskim	15 porcji/50g
- pierś indycza szpikowana figami	15 porcji/50g
- wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem i opiekany w sezamie	15 porcji/50g
- szaszłyczki morskie z krewetkami	15 porcji/50g
- łosoś norweski marynowany w czarnym pieprzu	15 porcji/50g
- trójkąciki francuskie nadziewane grzybami leśnymi	15 porcji/50g
- rolada omletowa z włoskim serem ricotta, oregano i papryką	15 porcji/50g
- sos cumberland	50 porcji/10g
- pikantny sos chilli	50 porcji/10g —
pieczywo bankietowe i maselka smakowe	bez ograniczeń

Sałatki (1 porcja/osobę do wyboru z 2):

- brokułowa z jogurtowym dipem	25 porcji/100g
- owocowa z nutką cointreau i płatkami migdałów	25 porcji/100g

Deser (1 porcja na osobę do wyboru z 3):

- minitiramisu	10 szt/50g
- minipannacotta	20 szt/30g
- mini pączki w lukrze	20 szt/50g

Napoje:

- wino półwytrawne czerwone	30 porcji/100ml
- wino półwytrawne białe	20 porcji/100ml
- soki owocowe	bez ograniczeń
- woda mineralna	bez ograniczeń
- kawa, herbata, śmietanka, cukier	j.w.

### **Oprawa/Serving and decoration:**

- kucharz do wydawania ciepłych potraw
- kelnerzy do obsługi
- elegancko ubrany stół cateringowy (falbany z tafty, tiul)
- dekoracja z żywych kwiatów
- jednolita zastawa porcelanowa i szklana

**Koszt** dla 50 osób: 80,00 PLN/osoby netto czyli 98,40 PLN/osoby brutto

- Menu oraz cena jest przykładowa
- Zamówienia prosimy składać z minimum 2 dniowym wyprzedzeniem

## **LUNCH (minimum 30 osób):**

### **Menu:**

#### Przystawka/Starter:

- płatki wędzonego oscypka na miksie sałat podane z malinowym 30 porcji/150g

Dania na ciepło (1,5 porcji/osobę do wyboru z 3)

- raguet wieprzowe na warzywach 15 porcji/200g

- grillowany filet z indyka z brzoskwinia 15 porcji/150g

- makaron pene z suszonymi pomidorami i sosem beszamelowym 15 porcji/250g

Dodatki (2 porcje/osobę do wyboru z 2)

- kopytka 15 porcji/150g

- ryż biały z dzikim 15 porcji/150g

- marchewka glazurowana miodem 15 porcji/150g

- buraczki zasmażane z masłem 15 porcji/150g

Surówki (1 porcja/osobę do wyboru z 2):

- z białej kapusty 15 porcji/100g

- z selera 15 porcji/100g

#### Deser:

- Panna Cotta z malinami 30 porcji/50g

#### Napoje:

- kawa, herbata bez ograniczeń

- dodatki: cukier, śmietanka, świeża cytryna w plastrach j.w.

- soki owocowe 25 porcji/200ml

- woda mineralna 10 porcji/200ml

### **Oprawa:**

- kucharz do wydawania ciepłych potraw

- kelnerzy do obsługi

- elegancko ubrany stół cateringowy (falbany z tafty, tiul)

- dekoracja z żywych kwiatów

- jednolita zastawa porcelanowa i szklana

**Koszt** dla 30 osób: 40,00 PLN/osoby netto czyli 43,20 PLN/osoby brutto

- Menu oraz cena jest przykładowa
- Zamówienia prosimy składać z minimum 2 dniowym wyprzedzeniem

## **Przerwa kawowa (minimum 20 osób/20 persons):**

### **Menu:**

- kawa, herbata bez ograniczeń

- dodatki: cukier, śmietanka, świeża cytryna w plastrach j.w.

- kruche ciasteczka mix (delicje, pieguski, wafelki, maślane etc.) j.w.

- soki owocowe 25 porcji/200ml

- woda mineralna 10 porcji/200ml

### **Oprawa:**

- kelner do obsługi

- elegancko ubrany stół cateringowy (falbany z tafty, tiul)

- dekoracja z żywych kwiatów

- jednolita zastawa porcelanowa i szklana

**Koszt** dla 30 osób: 15,00 PLN/osoby netto czyli 18,45 PLN/osoby brutto

- Menu oraz cena jest przykładowa
- Zamówienia prosimy składać z kilkudniowym wyprzedzeniem