

CATERING PLENEROWY

Propozycja Menu Grilla Plenerowego:

Grill - pozycje do wyboru:

- Szaszłyk z kurczaka
- Kiełbasa z grilla
- Kaszanka
- Grillowany karczek

Dodatki grillowe:

- Warzywa grillowane
- Ogórek kiszony
- Ziemniaki opiekane
- Mix sałat z malinowym sosem vinegrette
- Pieczywo jasne / ciemne
- Ketchup / musztarda

Przekąski ze stacji wydawczych:

- Lody tradycyjne gałkowe – mix smaków do wyboru
- Popcorn

Dania dla dzieci:

- Nuggetsy z kurczaka
- Szaszłyk z kurczaka
- Hot dog tradycyjny

Piwo lane:

- Lech KEG lub piwo bezalkoholowe w puszcze (smakowe lub zwykłe)
- Sok malinowy

W ramach usługi gastronomicznej zapewniamy:

- Przygotowanie i dowieszenie potraw specjalistycznym samochodem typu chłodnia
- Zastawę jednorazową (talerze papierowe, sztućce, kubki jednorazowe, serwetki papierowe)
- Sprzęt gastronomiczny (grille, frytownice, roll-bary, stoły, witryny chłodnicze, maszynę do popcornu)
- Profesjonalną obsługę kelnerską i kucharską
- Posprzątanie miejsca po spotkaniu
- Namioty wydawkowe
- Opłatę SUP

