

Client: CCIB
Project: Variante Bufet
Location: CCIB
Pax. no : Min 51 – Max 400

Oferta Bufet #1

Pentru min 51 participanti – 29 euro / pax

Gustari

Selectie de bruschetta 40g:
Philadelphia si somon fume
Mascarpone si prosciutto crudo
Blue cheese si miez de nuca
Mousse de branza si fulgi de migdale
Tapenade de masline verzi si negre
Rosii, busuioc proaspat

Salate

Salata Coleslaw
Salata Baby spanac, rosii cherry si parmezan
Platou cu cruditati servite cu sos de iaurt si marar proaspat - castraveti, ardei gras colorat, telina apio, morcovi

Preparate calde

Rulada din Piept de pui cu ciuperci
File de porc gratinat cu rosii si branza guryere
File de salau la cuptor in stil mediteranean

Garnituri

Risotto cu fulgi de migdale si stafide
Legume la cuptor cu usturoi si ierburi
Cartofi la cuptor cu rozmarin

Desert

Cheesecake cu sos de fructe de padure
Tarta cu mere si sos de vanilie
Selectie de fructe proaspete

Oferta Bufet #2

Pentru min 51 participanti – 37 euro / pax

Gustari

Pate de pasare cu aroma de vin de Porto
Galantina din piept de curcan cu mix de alune
Rulouri din sunca de york cu blue cheese si miez de nuca
Terina de branzeturi cu ardei gras colorat
Crakers cu file de somon afumat si capere
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers

Salate

Salata Waldorf cu Miez de Nuca
Salata Caesar
Salata de ardei copti

Preparate calde

Vrabiloara de vita la cuptor cu sos de curry si ghimbir
Piept de pui la cuptor cu sos de ciuperci
File de somon la cuptor sos de patrunjel proaspat

Garnituri

Legume la gratar cu aceto balsamico
Cartofi la cuptor gratinati cu gruyere
Risotto primavera

Selectie de chifle albe si din faina integral

Desert

Pana cotta cu sos caramel
Selectie de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cognac

Oferta Bufet #3

Pentru min 51 participanti – 42 euro / pax

Gustari

Terina de Foie Gras cu dulceata de smochine
Piept de rata cu afumat brie si rosii cherry
Mascarpone cu file de anchois si chives
Creveti cu salata Waldorf
Rulada de somon cu branza de capra si brunoise de ardei
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers

Salate

Mix de salate cu somon fume, rosii cherry si crutoane
Salata de pui cu blue cheasse, nuci si dressing de iaurt
Salata de Sfecla cu sos de Hrean

Preparate calde

Mini Frigarui din piept de curcan in stil sichuan
Muschi de vita la gratar cu sos de piper verde
File de dorada cu sos mediteranean

Garnituri:

Cartofi frantuzesti
Risotto cu fulgi de migdale si rosii confiate
Legume la gratar cu reductie de aceto balsamic

Selectie de chifle albe si din faina integrala

Desert:

Tarta tartin cu sos de vanilie
Tiramisu cu fructe de padure
Selectie de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau si Menta

NOTA:

Preturile mentionate nu includ TVA (5% preparate culinare si bauturi nealcoolice / 19% bauturi alcoolice si inchiriere logistica);

Pachetele de catering sunt orientative si pot fi modificate / configurate conform preferintelor clientului si bugetului alocat;

Clientul va transmite comanda ferma / numarul de persoane cu minimum 7 zile inainte de data evenimentului;

Preturile includ personalul care asigura serviciul precum si logistica completa necesara desfasurarii in bune conditii a evenimentului – mobilier bar/bufet, lenjerie bar/bufet, vesela, tacamuri, pahare;

Pentru pachetele de catering al caror deviz total se situeaza sub 4000 lei + tva, clientul va suporta cheltuieli de transport & logistica in valoare de 500 lei + tva;

Plata se va face in felul urmator :

- 50% din valoarea evenimentului la semnarea contractului si restul la 2 zile de la eveniment.