

OFERTA CATERINGOWA

Konferencje & Przerwy Kawowe

Szanowni Państwo,

Z przyjemnością prezentujemy ofertę kompleksowej obsługi cateringowej Państwa wydarzenia, przygotowaną przez zespół restauracji Stare Mury. Doskonale wiemy, że udana przerwa kawowa to nie tylko chwila wytchnienia, ale przede wszystkim kluczowa przestrzeń do networkingu, wymiany myśli i budowania relacji biznesowych. Nasz zespół zadba o to, by menu idealnie współgrało z dynamiką spotkania, a serwis przebiegał sprawnie, profesjonalnie i bezszelestnie. Jesteśmy w pełni elastyczni – z najwyższą przyjemnością podejmiemy się organizacji wydarzenia zarówno w wyjątkowych, klimatycznych wnętrzach naszego obiektu, jak i w dowolnym innym miejscu wskazanym przez Państwa.

PAKIETY PRZERW KAWOWYCH

Oferujemy trzy warianty przerw kawowych, dostosowane do zróżnicowanych potrzeb oraz prestiżu wydarzenia. Wszystkie pakiety zawierają **nielimitowany serwis kawowy** (kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat premium, dodatki) oraz wodę mineralną z cytryną i miętą.

PAKIET	PRZEKĄSKI I SŁODKOŚCI	SOKI I NAPOJE	CENA / OS.
Standard	Krucze ciasteczka bankietowe (3 rodzaje), mini drożdżówki z owocami sezonowymi.	Woda mineralna gazowana / niegazowana.	45 PLN
Business	Mini croissanty, maślane muffinki, delikatne tartaletki z owocami, wybór mini kanapek (wrapy oraz bankietowe bagietki – 2 szt./os.).	Woda mineralna, soki owocowe (pomarańcza, jabłko).	65 PLN
Premium / VIP	Słone przekąski typu finger food, ekskluzywne desery w mini słoiczkach (chia, panna cotta), świeże owoce filetowane, mini kanapki premium (łosoś wędzony, prosciutto crudo).	Woda mineralna, soki tłoczone, świeżo wyciskany sok pomarańczowy.	95 PLN

OPCJA DODATKOWA: LUNCH KONFERENCYJNY

W przypadku wydarzeń trwających powyżej 4 godzin, rekomendujemy uzupełnienie agendy o pełnowartościowy lunch w formie szwedzkiego stołu (bufet stojący lub siedzący):

Zestaw Lunchowy Premium (+ 75 PLN / osoba):

- Zupa:** Aksamitny krem z pieczonych pomidorów z dodatkiem świeżej bazylii LUB Tradycyjny żurek na domowym zakwasie.

- **Danie główne (do wyboru):** Soczysta pierś z kurczaka w sosie kurkowym LUB Pieczony łosoś w delikatnym sosie cytrynowo-koperkowym.
- **Dodatki skrobiowe:** Złociste ziemniaczki pieczone z ziołami / Ryż basmati.
- **Dodatki warzywne:** Bukiet świeżych surówek sezonowych / Grillowane warzywa śródziemnomorskie.
- **Opcja wegetariańska/wegańska:** Gnocchi ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami słonecznika.

DLACZEGO WARTO NAM ZAUFAĆ?

- **Elastyczność dietetyczna:** Bezpłatnie dostosowujemy menu do indywidualnych wymagań dietetycznych gości (opcje wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe oraz bez laktozy) – prosimy o informację przy potwierdzaniu zamówienia.
- **Kompleksowość usług:** Podane ceny obejmują pełną aranżację bufetu, elegancką zastawę porcelanową, materiały tekstylne (obrussy) oraz profesjonalną, dyskretną obsługę kelnerską Starych Murów.
- **Eko-świadomość:** Dbamy o środowisko. Napoje podajemy w szklanych dzbankach lub butelkach, eliminując zbędny plastik, a wszystkie materiały pomocnicze są w 100% biodegradowalne.

Warunki rezerwacji i płatności:

1. Ostateczną liczbę uczestników wraz z preferencjami dietetycznymi należy potwierdzić na 5 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem.
2. Warunkiem rezerwacji terminu jest wpłata zaliczki w wysokości 30%. Rozliczenie pozostałej części następuje na podstawie faktury VAT z 7-dniowym terminem płatności po zakończeniu eventu.

Stare Mury | Konferencje, Szkolenia i Catering

Kontakt i rezerwacje telefoniczne:

12 421 38 98