



Szanowni Państwo,

Osobiście zadbam o to, aby wszystko było dopięte na „ostatni guzik”. Bogate doświadczenie w branży gastronomicznej zdobywałem m.in. pełniąc obowiązki Dyrektora ds. Gastronomii w Hotelu Haffner w latach 2011 - 2016. Wcześniej pracowałem w Hotelu Rezydent w Sopocie, Lighthouse Restaurant na Kajmanach, Chatham Club w Stanach Zjednoczonych oraz na promach pasażerskich.

Moimi największymi atutami są zdolności organizacyjne oraz szybkość w działaniu, dzięki którym każda impreza od początku do samego końca przebiega bez zakłóceń.

Najważniejszymi imprezami cateringowymi, które zorganizowaliśmy są:

- **GALA NA ZAKOŃCZENIE REJSU NIEPODLEGŁOŚCI 2019** – bankiet dla 400 os.,
- **ZJAZD POLSKIEGO TOWARZYSTWA RADIOLOGICZNEGO 2019** – bankiet dla 1800 os.,
- **PORSCHE 2018** – impreza dla 400 os.,
- **VIA MEDICA 2018** – 3-dniowy kongres dla 600 os.,
- **FORUM WIZJI ROZWOJU 2018** – 2-dniowa konferencja dla 1500 os.,
- **FORUM GOSPODARKI MORSKIEJ 2017** – konferencja dla 450 os.,
- **SUEZ 2017** – kolacja serwowana dla 140 os.,
- **25-lecie firmy BALEX METAL 2017** – kolacja serwowana dla 820 os.

Z wyrazami szacunku,

Bartłomiej Sadowski
Właściciel Family&Business Catering

PROPOZYCJE PRZERW KAWOWYCH

PRZERWA KAWOWA STANDARD – do 30 minut

Krucze ciasteczka (min. 3 rodzaje)

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Sok owocowy

Kawa z ekspresów ciśnieniowych Nespresso, herbaty smakowe (łącznie z mlekiem, cukrem, cytryną)

Cena netto – 18,00 zł/osoba

PRZERWA KAWOWA COMFORT – do 30 minut

Krucze ciasteczka (min. 3 rodzaje)

Mini kanapeczki (3 rodzaje do wyboru)

z wędzonym łososiem i sosem z avocado

z szynką szwarcwaldzką, rukolą i pomidorkiem cherry

z serkiem szczypiorkowym i rzodkiewką

z serem brie i winogronem

z salami i BBQ

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Sok owocowy

Kawa z ekspresów ciśnieniowych Nespresso, herbaty smakowe (łącznie z mlekiem, cukrem, cytryną)

Cena netto – 36,00 zł/osoba

PRZERWA KAWOWA PREMIUM – do 30 minut

Tartinki z (3 rodzaje do wyboru)

z wędzonym pstrągiem i cytrynowym majonezem

z pasztetem domowym i korniszonym

z serkiem bazyliowym

z serem brie i żurawiną

z piersią kaczą i żurawiną

Krucze babeczki z (3 rodzaje do wyboru)

humusem buraczanym i sezamem

musem z posmakiem łososa wędzonego i wasabi
 musem z suszonych pomidorów i kaparem
 mus z tuńczyka z oliwką
 pasta z zielonego groszku z mięta

Przekąski (2 rodzaje do wyboru)

Roladka szpinakowa z puszystym serkiem i wędzonym łososiem
 Krewetka w panko z sosem sweet chilli
 Mini szaszłyki caprese z sosem pesto
 Mini szaszłyki z kurczaka bbq z warzywami
 Faszzerowana warzywami polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym

Desery

Sernik cyjamonowo miodowy
 Ciasto czekoladowe z wiśniami
 Kruche ciasteczka (min. 3 rodzaje)

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana
 Sok owocowy
 Kawa z ekspresów ciśnieniowych Nespresso, herbaty smakowe (łącznie z mlekiem, cukrem, cytryną)

Cena netto – 68,00 zł/osoba

MENU PODCZAS LUNCHE BUFETOWEGO (dla min. 25 osób)

PROPOZYCJA MENU NR 1*

Bufet ciepły

Krem z hiszpańskich pomidorów z parmezanem
 Dorsz na duszonych porach, sos koperkowy
 Udka z kurczaka faszerowane mięsem i warzywami, sos własny
 Penne w pomidorach z oliwkami
 Opiekane ziemniaczki w ziołach i czosnku

Dodatek do dań ciepłych

Surówka coleslav
 Mix świeżych sałat z warzywami, sos winegret

Napój niegazowany - woda mineralna

Cena netto – 48,00 zł/osoba

PROPOZYCJA MENU NR 2***Bufet ciepły**

Zupa serowa z grzankami
 Ilsa, sos Ajvar, czarne oliwki
 Długo pieczona wieprzowina, sos grzybowy
 Kaszotto z brokułami i czosnkiem
 Puree ziemniaczane z wędzoną papryką

Dodatek do dań ciepłych

Surówka pekińska z kukurydzą i sosem jogurtowym
 Surówka z dodatkiem kiszzonego ogórka i czerwonej cebuli

Napój niegazowany - woda mineralna

Cena netto – 55,00 zł/osoba

OPCJA DODATKOWA DO LUNCHEU**Bufet słodki – 10 zł netto/osoba (prosimy wybór 3 pozycji)**

Krucze babeczki z musem śmietanowym i owocami
 Kruche babeczki z musem czekoladowym
 Kruche rogaliki z konfiturą
 Croissants
 Ciasto jogurtowe z owocami
 Ciasto czekoladowe z wiśniami
 Sernik cytrynowo – miodowy
 Tiramisu
 Creme brulle
 Mus chia z mango i mlekiem kokosowym

*Menu jest propozycją, ustalane jest indywidualnie

DODATKOWE KOSZTY**WYNAJEM SALI PROGRES - 2500 ZŁ**

- ustawienie sali (teatralnie, szkolnie, kabaretowo)
- stoły bufetowe z pokrowcami- opcjonalnie do przerwy kawowej
- obsługę kelnerską, pomoc techniczną
- sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran, flipchart z mazakami)

WYNAJEM SALI PROGRES I - 1500 ZŁ

- ustawienie sali (teatralnie, szkolnie, kabaretowo)
- stoły bufetowe z pokrowcami- opcjonalnie do przerwy kawowej
- obsługę kelnerską, pomocniczą techniczną
- sprzęt multimedialny (opcjonalnie rzutnik, ekran, flipchart z mazakami)

WYNAJEM SALI PROGRES II - 1500 ZŁ

- ustawienie sali (teatralnie, szkolnie, kabaretowo)
- stoły bufetowe z pokrowcami- opcjonalnie do przerwy kawowej
- obsługę kelnerską, pomocniczą techniczną
- sprzęt multimedialny (opcjonalnie rzutnik, ekran, flipchart z mazakami)