

MENU BANKIETOWE



Szanowni Państwo,

Przerwę tworzy grupa młodych ludzi, którzy z pasją kreują miejsce dalekie od banalności. Każde wydarzenie zyska tu nowego wymiaru.

Lokalizacja w ścisłym centrum miasta, mobilny system aranżacji, pofabryczny łódzki charakter miejsca wraz z nowoczesnym designem i niepowtarzalnym smakiem naszej kuchni to tylko niektóre wyróżniki naszej restauracji. A jeśli wolicie przygotować spotkanie w innym miejscu, Przerwa Catering Design to również doświadczony i profesjonalny catering, który dostarczy wybrane menu we wskazane miejsce.

Zadbamy o najdrobniejsze szczegóły i jesteśmy do Waszej dyspozycji w zakresie planowania Waszego wydarzenia.

**PROPONOWANE MENU I CENY DOTYCZĄ CATERINGU W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO.
MENU SERWOWANE WYCENIANE INDYWIDUALNIE PO USTALENIACH.**

MENU BANKIETOWE

WERSJA I 70ZŁ / OS

ZUPA (jedna do wyboru)

włoska zupa krem z pomidorów pelati z grzanką ziołową
krem z białych warzyw z mozzarellą i pesto pietruszkowym
krem porowo - ziemniaczany

DANIE GŁÓWNE (dwa do wyboru)

grillowana pierś kurza sous - vide w sosie prowansalskim
/z suszonych pomidorów
/bazyliowym
wieprzowina duszona w sosie kurkowym
/cebulowym
/śmietanowym
dorsz z sosem cytrynowo - śmietanowym
włoskie gnocchi w sosie śmietanowo - szpinakowym
ratatouille sojowo - warzywne

DODATKI (dwa do wyboru)

purée ziemniaczane
kasza pęczak
ziemniaki opiekane
warzywa gotowane z masłem koperkowym
mix sałat z pomidorkami cherry i dresingiem ziołowym
bukiet surówek

DESER (dwa do wyboru)

waniliowy crème brûlée z karmelizowanym cukrem trzcinowym
panna cotta z sosem owocowym
mus z belgijskiej czekolady z mascarpone

MENU BANKIETOWE

WERSJA II 90ZŁ / OS

ZUPA (jedna do wyboru)

włoski krem z pomidorów pelati z grzanką ziołową
krem z białych warzyw z mozzarellą i pesto pietruszkowym
krem porowo - ziemniaczany
rosół drobiowo – wołowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE (dwa do wyboru)

grillowana pierś kurza sous-vide w sosie prowansalskim
/z suszonych pomidorów
/bazyliowym
wieprzowina duszona w sosie kurkowym
/cebulowym
/śmietanowym
dorsz w sosie cytrynowo - śmietanowym
włoskie gnocchi w sosie śmietanowo - szpinakowym
ratatouille sojowo-warzywne

DODATKI (trzy do wyboru)

purée ziemniaczane
kasza pęczak
ziemniaki opiekane
warzywa gotowane z masłem koperkowym
mix sałat z pomidorkami cherry i dresingiem ziołowym
bukiet surówek

DESER (trzy do wyboru)

waniliowy crème brûlée z karmelizowanym cukrem trzcinowym
panna cotta z sosem owocowym
mus z belgijskiej czekolady z mascarpone
mus z owoców sezonowych
szarlotka

ZIMNE PRZEKĄSKI

sałatka bałkańska z fetą i czarnymi oliwkami
sałatka z grillowanym kurczakiem serem brie i orzechami
mini caprese z pesto bazyliowym
mini tarta z pomidorem i kozim serem
roladki z tortilli z suszonym pomidorem
kulki serowe w ziołach

MENU BANKIETOWE

WERSJA III 130ZŁ / OS

ZUPA (dwie do wyboru)

krem z zielonego groszku z grzanką
ziołową
krem z selera z gruszką i prażonym
migdałem
zupa z pieczonej cukinii z mięta pieprzową
rosół z kaczki z zacierkami

DANIE GŁÓWNE (trzy do wyboru)

grillowana pierś sous-vide w sosie
prawdziwkowym
/szafranowym
/w sosie brandy
południcza wieprzowa grillowana w sosie
żurawinowym
/w sosie pomidorowo –
kapatowym
/w sosie kurkowym
indyk w sosie malinowo – tymiankowym
roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie
serowym
szczupak w sosie śmietanowo -
koperkowym
dorsz w ziołowej panierce z limonką
włoskie gnocchi z burakiem, tartym
orzechem i parmezanem
cukinia zapiekana z mozzarellą

DODATKI (cztery do wyboru)

purée ziemniaczane
kasza kuskus
kuleczki ziemniaczane

talarki ziemniaczane
warzywa gotowane z masłem koperkowym
mix sałat z pomidorkami cherry
i dresingiem ziołowym
bukiet surówek
karmelizowana marchewka baby
buraki karmelizowane

DESER (cztery do wyboru)

waniliowy crème brûlée
z karmelizowanym cukrem trzcinowym
panna cotta malinowa z mięta
mus czekoladowy z płatkami białej
czekolady
musy owocowe
ciasta własnego wypieku

ZIMNE PRZEKĄSKI

sałatka z grillowanymi warzywami i serem
bałkańskim
sałatka cesar z kurczakiem sous-vide
z sosem ziołowym
sałatka z brokułów z fetą i prażonym
migdałem
mini caprese z pesto bazyliowym
koreczki z sera brie, cebulki cipollini
i borówki
mini burgery z burakiem i rukolą
melon w szynce parmeńskiej
crostini z kozim serem i marmoladą
z czerwonej cebuli
roladka z łososia z serkiem mascarpone

MENU BANKIETOWE

WERSJA IV 160ZŁ / OS

ZUPA (dwie do wyboru)

krem prawdziwkowy z mini ptysiami
krem śmietanowo szparagowy z grzanką
czosnkową
krem z pieczonego buraka z kardamonem
i mlekiem kokosowym

warzywa gotowane z masłem koperkowym
mix sałat z pomidorkami cherry
i dresingiem ziołowym
bukiet surówek
karmelizowana marchewka baby
buraki karmelizowane

DANIE GŁÓWNE (trzy do wyboru)

grillowana pierś sous-vide w sosie
prawdziwkowym
/szafranowym
/brandy
połędwiczka wieprzowa grillowana w sosie
żurawinowym
/ pomidorowo -kaparowym
/ kurkowym
beef bourginion z podgrzybkami
strogonoff wołowy
indyk w sosie malinowo – tymiankowym
roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie
serowym
szczupak w sosie śmietanowo -
koperkowym
dorsz w ziołowej panierce z limonką
pstrąg pieczony w soli morskiej z masłem
ziołowym
włoskie gnocchi z burakiem, tartym
orzechem i parmezanem
cukinia zapiekana z mozzarellą
pieczone bataty ze szpinakiem i mozzarellą

DESER (cztery do wyboru)

waniliowy crème brûlée
z karmelizowanym cukrem trzcinowym
tiramisu z biszkoptem kawowym
panna cotta malinowa z miętą
mus czekoladowy z płatkami białej
czekolady
musy owocowe
ciasta własnego wypieku

ZIMNE PRZEKĄSKI

półgęsek wędzony z sosem mango
deska włoskich wędlin z antipasti
deska serów z owocami i orzechami
półmisek mięs pieczystych i pasztetów
sałatka z grillowanymi warzywami i serem
bałkańskim
sałatka cesar z kurczakiem sous-vide
z sosem ziołowym
sałatka z brokułów z fetą i prażonym
migdałem
mini caprese z pesto bazyliowym
koreczki z sera brie, cebulki cipollini
i borówek
mini burgery z burakiem i rukolą
melon w szynce parmeńskiej
roladka z łososia z serkiem mascarpone
crostini z kozim serem i marmoladą
z czerwonej cebuli

DODATKI (cztery do wyboru)

purée ziemniaczane
kasza kuskus
kuleczki ziemniaczane
talarki ziemniaczane

MENU BANKIETOWE

PAKIET NAPOJÓW – bez ograniczeń podczas trwania imprezy w cenie 20 zł za osobę

W skład pakietu wchodzi: włoska kawa z ekspresu, wybór herbat, dodatki do napojów ciepłych, woda mineralna, soki owocowe.

Istnieje możliwość wniesienia swojego alkoholu – opłata korkowa to 10 zł za otwartą butelkę.

Wszystkie propozycje menu dotyczą serwowania w formie bufetu szwedzkiego, przy serwisie kelnerskim ceny ustalane są indywidualnie.

DODATKOWE INFORMACJE

Obowiązujące stawki VAT – jedzenie oraz soki 8%, pozostałe napoje 23%, sala konferencyjna 23%

Restauracja jest dostępna dla Gości w ustalonych godzinach, przedłużenie pracy restauracji jest możliwe po ustaleniu z koordynatorem imprezy. Koszt dodatkowych godzin pracy restauracji – 500 zł brutto/każda godzina.

Wszystkie ceny są cenami brutto.

WARUNKI ZAMÓWIENIA

Bezkosztowa anulacja zamówionych usług na 14 dni przed realizacją usługi.

W przypadku późniejszych anulacji zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług

Ostateczna liczba osób biorąca udział w spotkaniu powinna być przekazana na 7 dni przed realizacją usług.

Organizator ma prawo zwiększyć liczbę uczestników spotkania, przy wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie Restauracji, która zaakceptuje ww. zamówienie, jedynie w przypadku dostępności usługi. Końcowa faktura zostanie wystawiona przez Restaurację na podstawie faktycznej liczby uczestników spotkania.

Za wszelkie zniszczenia mienia w Restauracji wynikłe podczas instalacji, montażu lub demontażu, Restauracja obciąży Organizatora. Organizator zgadza się pokryć wynikłe w trakcie ww. prac zniszczenia.

Restauracja nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, materiały oraz przesyłki dostarczone do Restauracji przez Organizatora, jak również pozostawione w Restauracji po spotkaniu.

MENU BANKIETOWE

PŁATNOŚĆ

Organizator zobowiązuje się na dokonanie płatności z zachowaniem poniższych warunków, na podane poniżej konto bankowe wraz z podaniem nazwy spotkania i terminu rezerwacji. Wszelkie koszty związane z przelewem bankowym pokrywa Organizator.

	Kwota do zapłaty	Termin płatności
50% wartości rezerwacji		
płatność końcowa		7 dni po wystawieniu faktury

Powyższe kwotę należy wpłacić na konto Flow Food Sp. Z o.o
ING Bank Śląski S.A 92 1050 1461 1000 0090 3021 4143

Niniejsze zamówienie wejdzie w życie po jej podpisaniu przez upoważnionych przedstawicieli dwóch stron

oraz przesłanie pocztą tradycyjną lub elektroniczną do dnia

.....
PODPIS ZAMAWIAJĄCEGO

ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z USŁUG POZOSTAŁYCH RESTAURACJI GRUPY BAWEŁNA



RESTAURACJA BAWEŁNA
RYNEK MAUFAKTURY
UL. OGRODOWA 19 ŁÓDŹ
+48 42 6333 444



SZPULKA BAR & BISTRO
RYNEK MAUFAKTURY
UL. OGRODOWA 19, ŁÓDŹ
+48 42 634 24 72

-PRZERWA-
CATERING DESIGN

FLOW FOOD SP. Z O.O.
Ul. Wólczajska 128/134 | 90-527 Łódź
NIP 728-276-59-86

RESTAURACJA PRZERWA
CB Synergia
42 212 33 30