



Przykładowa oferta serwisu podczas szkolenia dla 15 osób
Koszt całkowity zostanie podany po ustaleniu formy serwisu

Stacja z napojami dostępna podczas przerw i lunchu

*Kawa świeżo parzona klasy premium, dodatki: świeże mleko (3,2%), cukier,
Wybór herbat kopertowanych: czarna, zielona, owocowe smaki, dodatki: cytryna w plasterkach,
Woda niegazowana podawana w dzbankach z cytryną i świeżą miętą
Soki owocowe naturalne 100% pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy*

Wybór ciastek kruchych, delicje, wafelki

*Wybór ciast domowych: strucla owocowa, makowiec, keks, piernik **2 kg***

*Owoce: jabłka, gruszki, winogrona, mandarynki **4 talerze***



fot. Centrum Nauki Kopernik



Przekąski zimne podczas przerwy

Patera Tradycyjna kanapki bankietowe 25 szt.

- z salami i mascarpone
- z pasztetem ze śliwką kalifornijską
- z norweskim łososiem wędzonym
- z papryką grillowaną i wędzonką
- z szynką dojrzewającą



Mini Wrap's 20 szt.

- 10 x z łososiem
- 10 x z piersią kurczaka w curry



Tartaletki

- ze szpinakiem i fetą **25 szt.**



Kompozycja galanterii cukierniczej 1 kg

- mini pączki,
- mini ptysie bankietowe,
- mini eklerki





Świeże krojone owoce: melon, winogrona, ananas, kiwi

1,5 kg



**Lunch/ Bufet gorący serwowany
z podgrzewaczy
klasy VIP**



Zupa (250 ml/os.)

Krem pomidorowy z nutą pesto podany z ziołowymi grzankami

Dania główne 3 rodzaje do wyboru

(łącznie 150 g/os.)

*Filet drobiowy pieczony z sosem ziołowym **5 porcji***

*Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym **5 porcji***

*Filety z pstrąga w sosie cytrynowym **5 porcji***



Masters Catering ...na każdą okazję

Dodatki (do wyboru, łącznie 200 g/os.)

Ziemniaki zapiekane z ziołami, Ryż szafranowy

Wybór sałat sezonowych 120 g/os.

Mix sałat z sosem winegret

Na deser

Szara Reneta "Szarlotka" na kruchym spodzie 15 porcji

Babeczki z bitą śmietaną i owocami sezonowymi 35 szt.

