

Pakiet Pierwszy – 140 zł

** Cena przy zamówieniu dla co najmniej 10 osób dorosłych*

- Obiad dwudaniowy – *serwowany na talerzach*
- Deser po obiedzie
- *Trzy kolacje*
- *Wędliny swojskie*
- *Cztery przekąski – podawane częściowo na szwedzkim stole*
- *Trzy sałatki - podawane częściowo na szwedzkim stole*
- *Ciasto, ciasteczka kruche*
- *Owoce*
- *Napoje zimne - podawane w dzbankach*
kompot owocowy, sok pomarańczowy 100%, napój Tymbark
jablko- mięta, pepsi, woda niegazowana i gazowana podawana z
cytryną, miętą
- *Serwis kawowy*
kawa z ekspresu Segafredo (czarna, espresso,
z mlekiem, cappuccino, latte), kawa parzona, kawa
rozpuszczalna,
herbata Lipton w kopertach 5 rodzajów, cytryna, cukier biały
i trzciny
- * do serwisu kawowego używamy wody mineralnej*
- *Pieczyno – białe, ciemne*
- *Wino musujące na powitanie*
- *Chleb powitalny*
- *TORT z dekoracją i uroczystym podaniem*

** Ceny dla pozostałej ilości gości:*

90 – 109 / 145 zł

70 – 89 / 150 zł

poniżej 70 osób / wycena indywidualna

** dzieci do lat 6 na koszt firmy*

dzieci 7 - 16 lat / 50 % ceny osoby dorosłej

Pakiet Drugi – 150 zł

** Cena przy zamówieniu dla co najmniej 10 osób dorosłych*

- Obiad dwudaniowy – *podawany na półmiskach*
- Deser po obiedzie
- *Cztery kolacje*
- *Wędliny swojskie*
- *Cztery przekąski – podawane na stołach*
- *Trzy sałatki - podawane na stołach*
- *Ciasto, ciasteczka kruche*
- *Owoce*
- *Napoje zimne - podawane w dzbankach*
kompot owocowy, sok pomarańczowy 100%, napój Tymbark
jablko- mięta, pepsi, woda niegazowana i gazowana podawana z
cytryną, miętą
- *Serwis kawowy*
kawa z ekspresu Segafredo (czarna, espresso,
z mlekiem, cappuccino, latte), kawa parzona, kawa
rozpuszczalna,
herbata Lipton w kopertach 5 rodzajów, cytryna, cukier biały
i trzciny
- * do serwisu kawowego używamy wody mineralnej*
- *Pieczyno – białe, ciemne*
- *Wino musujące na powitanie*
- *Chleb powitalny*
- *TORT z dekoracją i uroczystym podaniem*

** Ceny dla pozostałej ilości gości:*

90 – 109 / 155 zł

70 – 89 / 160 zł

poniżej 70 osób / wycena indywidualna

** dzieci do lat 6 na koszt firmy*

dzieci 7 - 16 lat / 50 % ceny osoby dorosłej

Zapewniamy:

- Obrusy
- Serwety bankietowe na stoły
- Pełną podwójną zastawę stołową
- Świeże kwiaty sezonowe na stoły
- Obsługę kelnerską - do godziny 5:00 (1 kelner dla 25 osób)
- Sprząatanie zaplecza kuchennego po przyjęciu

Jakość

Wszystkie potrawy przygotowujemy z najwyższej jakości produktów, które są odpowiednio wybierane i selekcyjonowane oraz kupowane od naszych wieloletnich partnerów. Do ich produkcji nie używamy gotowych proszków i baz ani półproduktów.

Wszystkie są również przygotowywane u Państwa w dniu przyjęcia, aby były świeże i smaczne.

Profesjonalizm

Państwa przyjęcie będą przygotowywać kucharze oraz obsługiwać kelnerzy z wieloletnim doświadczeniem i z co najmniej 5-0 letnim stażem w firmie Otylya Catering. W naszej firmie nie ma rotacji w zatrudnieniu, dlatego osoby te są profesjonalnym i zgranym zespołem.

Poprawiny:

Pełne przyjęcie:

- 3 gorące posiłki, przekąski, sałatki, wędliny, pieczywo, owoce, ciastka, napoje zimne, serwis kawowy
- obsługa kelnerska do godziny 1:00, obrusy, zastawa stołowa

Ceny:

- powyżej 90 osób / 110 zł
- 70 – 89 osób / 115 zł
- poniżej 70 osób / osobna wycena

USŁUGI DODATKOWE

1. *Wiejski stół – 1400,00 zł lub 12,00 zł/ os. powyżej 140 osób*
(opcja dodatkowa - 300,00 zł za „mebel”)
 - *Udziec wieprzowy – 7-8 kg*
 - *Wędliny, kielbasy / swojskie wyroby – 5 kg*
 - *Ryba pieczona w całości – do wyboru: Łosoś/ Sandacz/ Dorsz/ Halibut/ Pstrąg – 3 kg*
 - *Pierogi smażone – ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami – 120 szt.*
 - *Deska serów – 1,5kg*
 - *Smalec swojski ze skwarkami i ogórkiem kiszonym – 1 litr*
 - *Warzywa i grzybki marynowane – 1 kg*
 - *Buleczki nadziewane – kaszą, kapustą z grzybami – 50 szt.*
 - *Śliwowica, Krupnik, Wiśniówka – 2 litry (lub inne do uzgodnienia)*

2. *Szwedzki stół – 1300,00 zł lub 11,00 zł/ os. powyżej 140 osób*
 - *Udziec wieprzowy - 7-8 kg*
 - *Ryba pieczona w całości – do wyboru: Łosoś/ Sandacz/ Dorsz/ Halibut/ Pstrąg – 3 kg*
 - *Sushi – 60 szt.*
 - *Deska serów – 1,5 kg*
 - *Przekąski bankietowe 6 rodzajów – 160 szt.*

3. *Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami – Włoska czekolada Master Martini*
 - *Duża (czterokaskadowa, pojemność 3,5 kg czekolady) – 800,00 zł*
 - *Średnia (trzykaskadowa, pojemność 2,5 kg czekolady) – 700,00 zł*

4. *Paczuszki z ciasta i ciasteczek dla gości 600g – 19,00 zł / paczka*

5. Wódka – bez ograniczeń, podawana na stoły

** ceny na 2018 rok*

- Żubrówka biała, Krupnik – 17,50 zł/ os.
- Żytnia, Żołądkowa Czysta de Luxe, - 18,50 zł/ os.
- Sobieski, Sopllica – 19,50 zł/ os.
- Wyborowa, Bols, Stock – 21,00 zł/ os.
- Pan Tadeusz – 22,50 zł/ os.
- Finlandia, - 30,50 zł/ os.
- Absolut – 33,00 zł/ os.

** Pozostałe wódki do osobnej wyceny*

6. Ogródek piwny

- Namiot 3x4m lub 2 parasole, stoły – 3 szt., ławy – 6 szt. (dla 24 osób) – 300,00 zł
- Rollbar, CO₂, sok malinowy, kubki, słomki (bez ograniczeń) – 400,00 zł
- Piwo – Lech/ Tyskie/ Żubr
beczka 50l – 370,00 zł * cena na 2018
beczka 30l – 220,00 zł * cena na 2018

7. Dmuchańce dla dzieci:

duża zjeżdżalnia 800-900,00 zł (w zależności od ilości kilometrów)

mały plac zabaw 600-700,00 zł (w zależności od ilości kilometrów)

8. Chłodnia – 450,00 zł

9. Czystość toalet – 350,00 zł

- Obsługa 1 osoby dbającej o czystość toalet podczas trwania przyjęcia
- Środki czystości

Strona dla klienta

Uwagi/ Pytania: