

Serviciile de catering tip training constau in asigurarea pauzelor de cafea,cat si a mesei de pranz care poate fi servita atat sub forma meniului individual la caserola (pentru economie si spatiu),cat si sub forma de bufet suedez.Ca si structura normala,un training include un welcome coffee-break,un coffee-break Standard,masa de pranz si daca este nevoie coffee-break de dupa-amiaza.

Training si seminarii - meniu bufet suedez

Welcome coffee-break

Cafea filtru - 150 ml/pers

Selectie de ceaiuri Lipton - 150 ml/pers

Apa minerala - 150 ml/pers

Apa plata - 150 ml/pers

Minipain au chocolat SAU Minicroissant cu unt - 1 buc/pers (40 gr)

Coffee-break Standard

Cafea filtru - 150 ml/pers

Selectie de ceaiuri Lipton - 150 ml/pers

Apa minerala - 150 ml/pers

Apa plata - 150 ml/pers

Soft drinks (Pepsi/ Fanta) - 150 ml/pers

Patiserie sarata/dulce - 100 gr/pers (minipateu branza,minipateu ciuperci,saleu susan,saleu mac,minifoetaj visine,minipain au chocolat,minicroissant cu unt)

Meniu I:

Bufet rece

Canape-uri cu branza blue si caise confiate - 1 buc/pers

Tapenade de masline si crema de branza Philadelphia - 1 buc/pers

Canape-uri cu salam crud-uscat si castravete - 1 buc/pers

Frigarui de cascaval afumat cu masline verzi - 1 buc/pers

Cosulete cu salata de ton si porumb - 1 buc/pers

Cosulete cu salata de telina si nuca - 1 buc/pers

Canape-uri cu crema de unt si prosciutto - 1 buc/pers

Bufet cald

Minisnitel piept de pui pane - 100 gr/pers

Meniu II

Bufet rece

Bruschete cu crema de branza cu marar - 1 buc/pers

Bruschete cu humus si pomodori secchi - 1 buc/pers

Miniquiche Lorraine - 1 buc/pers

Frigarui de branza cu rosii cherry si menta - 1 buc/pers

Tapenade de masline si crema de branza Philadelphia - 1 buc/pers

Cosulete cu cocktail de cruditati - 1 buc/pers

Lingurite din aluat sarat cu crema de unt si somon - 1 buc/pers

Bufet cald

Pui Shanghai - 70 gr/pers

Training si seminarii - meniu bufet suedez

Miniceafa de porc la gratar - 100 gr/pers

Ciupercute impesmetate - 40 gr/pers

Cartofi prajiti SAU Orez sarbesc - 200 gr/pers

Salata de varza SAU Salata de muraturi - 150 gr/pers

Paine feliata - 50 gr/pers

Bufet desert - 100 gr/pers

Desert homemade :placinta cu mere,placinta cu branza dulce si stafide,chech,salam de biscuiti

Apa minerala/plata - 150 ml/pers

Sucuri acidulate - 150 ml/pers

Pret pachet training:

Welcome coffee-break + Coffee-break Standard + Meniu pranz tip bufet suedez =

Chiftelute (optional cu susan) - 70 gr/pers

Minicotlet de porc cu sos brun si ciuperci SAU cu sos gorgonzola - 60 gr/pers

Dovlecei pane - 40 gr/pers

Cartofi taranesti SAU Cartofi la cuptor cu ierburi aromatate - 200 gr/pers

Salata varza SAU Salata de muraturi - 150 gr/pers

Paine feliata - 50 gr/pers

Bufet desert - 100 gr/pers

Desert homemade :placinta cu mere,placinta cu branza dulce si stafide,chech,salam de biscuiti

Apa minerala/plata - 150 ml/pers

Sucuri acidulate - 150 ml/pers

11.90 euro/persoana fara TVA.

Training si seminarii - meniu individual la caserola

Welcome coffee-break

Cafea filtru - 150 ml/pers

Selectie de ceaiuri Lipton - 150 ml/pers

Apa minerala - 150 ml/pers

Apa plata - 150 ml/pers

Minipain au chocolat SAU

Minicroissant cu unt - 1 buc/pers (40 gr)

Coffee-break Standard

Cafea filtru - 150 ml/pers

Selectie de ceaiuri Lipton - 150 ml/pers

Apa minerala - 150 ml/pers

Apa plata - 150 ml/pers

Soft drinks (Pepsi/ Fanta) - 150

Training si seminarii - meniu individual la caserola

ml/pers

Patiserie sarata/dulce - 100 gr/pers
(minipateu branza,minipateu ciuperci,saleu susan,saleu mac,minifoetaj visine,minipain au chocolat,minicroissant cu unt)

Pranz

Va propunem 5 variante de meniu ce pot fi modificate in functie de optiunile dumneavoastra.Va mentionam ca avem disponibilitate in conceperea meniurilor pentru persoane vegetariene,cu diferite regimuri de sanatate si pentru persoanele care tin post.Meniurile vor fi insotite de paine feliata si tacam ambalat individual ce contine sare,piper,cutit si furculita.

Meniu I	Meniu II	Meniu III	Meniu IV	Meniu V
Snitel piept de pui pane (150 gr),risotto de legume (250 gr),salata de varza alba cu morcov (150 gr)	Frigarui de pui marinate (150 gr),cartofi la cuptor (200 gr),salata de varza rosie (150 gr)	Friptura de porc la tava (150 gr),piure de cartofi (250 gr),salata de muraturi (150 gr)	File de peste pane (150 gr),cartofi natur cu unt si verdeata (200 gr),salata verde cu lamaie (75 gr)	Pui Shanghai (150 gr), orez bulgaresc (250 gr),salata de varza rosie (150 gr)
Fruct sezon - 1 buc/pers SAU Prajitura homemade - 100 gr/pers	Fruct sezon - 1 buc/pers SAU Prajitura homemade - 100 gr/pers	Fruct sezon - 1 buc/pers SAU Prajitura homemade - 100 gr/pers	Fruct sezon - 1 buc/pers SAU Prajitura homemade - 100 gr/pers	Fruct sezon - 1 buc/pers SAU Prajitura homemade - 100 gr/pers
Cafea filtru - 150 ml/pers	Cafea filtru - 150 ml/pers	Cafea filtru - 150 ml/pers	Cafea filtru - 150 ml/pers	Cafea filtru - 150 ml/pers
Apa minerala - 150 ml/pers	Apa minerala - 150 ml/pers	Apa minerala - 150 ml/pers	Apa minerala - 150 ml/pers	Apa minerala - 150 ml/pers
Apa plata - 150 ml/pers	Apa plata - 150 ml/pers	Apa plata - 150 ml/pers	Apa plata - 150 ml/pers	Apa plata - 150 ml/pers
Soft drinks	Soft drinks	Soft drinks (Pepsi/ Fanta) - 150	Soft drinks	Soft drinks

Training si seminarii - meniu individual la caserola

(Pepsi/ Fanta) (Pepsi/ Fanta) ml/pers
- 150 ml/pers - 150 ml/pers

(Pepsi/ Fanta) - (Pepsi/
150 ml/pers Fanta) - 150
ml/pers

Pret pachet
training:

Welcome coffee-break +	Coffee-break Standard +	Meniu pranz servit individual la caserola=	9,20 euro/persoana	Preturile nu contin TVA
------------------------------	----------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

Pauzele de cafea vor fi aranjate in sala sau in spatiul special amenajat conform graficului de desfasurare agreat de catre client.

Preturile nu contin TVA.

Servicii logistice incluse-valabile indiferent de varianta de meniu aleasa:

- Vesela necesara de unica folosinta premium
- Pentru meniul tip bufet suedez prezentarea produselor se va face pe platouri, respectiv suporti din inox tip chafing-dish ce functioneaza pe principiul bain-marie-ului pentru a mentine preparatele calde pe toata perioada servirii mesei;
- Pentru meniul la caserola, meniul va fi prezentat individual in caserole termorezistente;
- Fete de masa ;
- Transport in 2 etape : o etapa pentru cele 2 coffee-break-uri, alta etapa pentru masa de pranz. In situatia in care se doreste asistenta logistica pe tot parcursul desfasurarii evenimentului va rugam sa cereti cotație in acest sens;
- Preluare recipiente dupa eveniment;

Preturile sunt valabile pentru comenzi de minim 20 persoane.

Pentru comenzi mai mari de 100 de persoane se ofera discount.

Daca nici una din variantele de mai sus nu satisfac exigentele dumneavoastra, contactati unul dintre specialistii nostri pentru a va personaliza un meniu.