

Gask, refektář

místo: refektář

12.4.2025, závoz 17hod, akce 18hod

100osob

příprava na místě:

ubrusy, rautové sukně, skleničky na vodu, víno, talíře, příbory, džbánky na vodu

časový harmonogram:

příprava akce ideálně den předem, nebo dopoledne v den akce

cca 17hod závoz cateringu

Studený raut:

6kg od druhu – vepřové, kuřecí mini nugetky

5kg smažené kuličky z mletého masa, barbeque omáčkou

3kg jarních smažených závitků se sladkokyselou omáčkou

200ks crostiny – niva, kandovaná hruška/ šunka, sušené rajče

4kg krájená šunka od kosti, výběrové klobásky

2kg krevetová torpéda, sladkokyselá omáčka

8ks sýrové rolády se sušeným ovocem – rozkrájí se na cca 100porcí

2talíře carpaccio z červené řepy s kozím sýrem, ořechy a medem

2misky salátu – rukola, gorgonzola, jahody, slunečnicové semínko

100ks ražený koláček – mix druhů

50ks drobenkový malinový koláč

Nápoje:

voda s citronem, mátou

Cena:

- catering studený
- 3x servis na místě
- inventář včetně mytí po akci, ubrusy, technické vybavení
- doprava

60.000 Kč včetně dph