



Restauracja Ewa Zaprasza  
Sasino, ul. Morska 49  
84-210 Choczewo  
tel. 58-676-33-39  
kom. 603-58-20-31  
[www.ewazaprasza.com.pl](http://www.ewazaprasza.com.pl)  
[www.facebook.com/EwaZaprasza](https://www.facebook.com/EwaZaprasza)

Sasino, listopad 2014

## Konferencja na 350 osób v1

---

### Przerwa kawowa Opcja I

---

#### Napoje

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

---

Przy kalkulacji dla 350 uczestników koszt powyższego menu to **2 100 zł netto** (6,00 zł na osobę).

---

### Przerwa kawowa Opcja II

---

#### Desery

Słodki talerz

- marcepan
- chałwa
- czekolada
- orzechy w czekoladzie
- bakalie
- inne

Słony talerz

- krakersy
  - paluszki
  - chipsy
  - bakalie
  - kruche ciastka
  - inne
- 

#### Napoje

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

---

Przy kalkulacji dla 350 uczestników koszt powyższego menu to **3 500 zł netto** (10,00 zł na osobę).

---

### Przerwa kawowa Opcja III

---

#### Desery

Gruszki w sosie waniliowym

Tarta lemonkowa

Szarlotka

Brownies

---

#### Napoje

Kawa

Herbata



Soki owocowe  
Woda mineralna

Przy kalkulacji dla 350 uczestników koszt powyższego menu to **5 250 zł netto** (15,00 zł na osobę).

---

### Lunch Opcja I

---

#### Potrawy gorące

Łosoś pieczony  
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym  
Kurczak w boczku z suszonymi śliwkami

#### Salatki

Salatka Caprese  
Salatka z grillowanym kurczakiem

#### Dodatki do dań

Ziemniaki  
Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami  
Gotowane warzywa  
Makaron z pesto

#### Napoje

Kawa  
Herbata  
Soki owocowe  
Woda mineralna

#### Inne

Kompozycje florystyczne na bufety

Przy kalkulacji dla 350 uczestników koszt powyższego menu to **17 150 zł netto** (49,00 zł na osobę).

---

### Lunch Opcja II

---

#### Potrawy gorące

Łosoś pieczony  
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym  
Kurczak w boczku z suszonymi śliwkami

#### Bufet salatkowy

##### Warzywa:

- sałata lodowa
- szpinak
- radicchio
- rukola
- oliwki
- papryka
- pomidory
- ogórki świeże
- ogórki konserwowe
- kukurydza
- fasola
- kielki
- inne

##### Dodatki:

- sos vinaigrette
- sos czosnkowy
- sos włoski
- sos jogurtowy
- oliwy smakowe
- ocet balsamico



- pieczywo
  - przyprawy
  - feta
  - bekon
  - grillowany kurczak
  - prażony słonecznik
  - inne
- 

#### **Dodatki do dań**

Ziemniaki

Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami

Gotowane warzywa

Makaron z pesto

---

#### **Desery**

Babeczki kruche z owocami

Banoffie

Babeczki kajmakowe

---

#### **Napoje**

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

---

#### **Inne**

Kompozycje florystyczne na bufety

---

Przy kalkulacji dla 350 uczestników koszt powyższego menu to **19 600 zł netto** (56,00 zł na osobę).

---

### **Lunch Opcja III**

---

#### **Potrawy gorące**

Łosoś pieczony

Ciełęcina faszerowana szpinakiem i mascarpone w sosie migdałowym

Pierś z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami

---

#### **Bufet sałatkowy**

##### **Warzywa:**

- sałata lodowa
- szpinak
- radicchio
- rukola
- oliwki
- papryka
- pomidory
- ogórki świeże
- ogórki konserwowe
- kukurydza
- fasola
- kielki
- inne

##### **Dodatki:**

- sos vinaigrette
  - sos czosnkowy
  - sos włoski
  - sos jogurtowy
  - oliwy smakowe
  - ocet balsamico
  - pieczywo
  - przyprawy
  - feta
  - bekon
  - grillowany kurczak
  - prażony słonecznik
  - inne
- 



### **Dodatki do dań**

Ziemniaki

Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami

Gotowane warzywa

Makaron z pesto

---



### **Desery**

Babeczki kruche z owocami

Banoffie

Babeczki kajmakowe

---

### **Napoje**

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Woda mineralna

---



### **Inne**

Kompozycje florystyczne na bufety

---

Przy kalkulacji dla 350 uczestników koszt powyższego menu to **22 400 zł netto** (64,00 zł na osobę).

---

Na bufetach sałatkowych znajdowało się będzie przynajmniej 20 elementów z wymienionych powyżej. Goście będą mogli skomponować z nich swoje ulubione sałatki.

---



Dla gości o odmiennej diecie (wegańska, wegetariańska, bezglutenowa) zostaną przygotowane oddzielne potrawy. W razie większej liczby takich osób istnieje możliwość zastąpienia jednego z dań głównym daniem wegetariańskim.

---

Podane ceny uwzględniają obsługę, transport, wynajem obrusów oraz kompletnej zastawy stołowej. Ceny nie obejmują ewentualnego kosztu wypożyczenia stołów cocktailowych, stołów bankietowych oraz krzeseł dla gości.

---



Zapraszam również do odwiedzenia naszego [serwisu internetowego](#) oraz na [Facebooka](#), gdzie znajdą Państwo m.in. referencje oraz zdjęcia z analogicznych imprez.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt e-mailowy ([catering@ewazaprasza.com.pl](mailto:catering@ewazaprasza.com.pl)), lub telefoniczny z firmą cateringową pod numerami (58) 676-33-39 i 603 58 20 31.

Z poważaniem  
Łukasz Dmochowski