



## **BUFET KAWOWY**

jest poczęstunkiem serwowanym podczas szkoleń, konferencji i spotkań biznesowych, a jego celem jest wypełnienie przerwy pomiędzy merytorycznymi częściami spotkania.

Profesjonalnie przygotowany poczęstunek pozwoli na zregenerowanie się, a oprócz tego na nawiązanie relacji personalnych i biznesowych pomiędzy uczestnikami spotkania oraz podniesie prestiż spotkania.

Przedstawione poniżej menu na bufety kawowe są jedynie przykładem i mogą każdy może podlegać modyfikacjom. Pozostajemy otwarci na Państwa pomysły i sugestie, aby przygotować przerwę kawową wg Państwa preferencji i oczekiwań.

W celu złożenia zamówienia, omówienia szczegółów oraz przygotowania wyceny prosimy o kontakt mailowy, telefoniczny lub osobisty w siedzibie firmy.

## **BUFET KAWOWY - STANDARD**

- kawa sypana, kawa rozpuszczalna
- herbata czarna, zielona oraz herbaty smakowe
- cukier, mleczko
- cytryna w plastrach
- ciasteczka kruche koktajlowe - 60g/os.
- woda mineralna gaz./ngaz. – 0,5 l/os.

Bufet kawowy przygotowywany jest w formie stołu szwedzkiego, ubranego w skirtingi oraz obrusy.

Do konsumpcji zapewniamy zastawę porcelanową i szklaną oraz sztucce.

Na terenie Koszalina transport jest gratis.

Minimum logistyczne – 15 osób

## **BUFET KAWOWY – STANDARD PLUS**

- kawa sypana, kawa rozpuszczalna
- herbata czarna, zielona oraz herbaty smakowe
- cukier, mleczko
- cytryna w plastrach
- ciasteczka kruche koktajlowe - 60g/os.
- woda mineralna gaz./ngaz. – 0,5 l/os
- soki owocowe różne – 0,20 l/os.

Bufet kawowy przygotowywany jest w formie stołu szwedzkiego, ubranego w skirtingi oraz obrusy.  
Do konsumpcji zapewniamy zastawę porcelanową i szklaną oraz sztućce.  
Na terenie Koszalina transport jest gratis.  
Minimum logistyczne – 15 osób

#### **BUFET KAWOWY – PREMIUM**

- kawa sypana, kawa rozpuszczalna
- herbata czarna, zielona oraz herbaty smakowe
- cukier, mleczko
- cytryna w plastrach
- ciasteczka kruche koktajlowe - 60g/os.
- woda mineralna gaz./ngaz. – 0,5 l/os
- soki owocowe różne – 0,2 l/os.
- ciasta własnej produkcji np.sernik, szarlotka – 1 porcja
- owoce różne – 100g/os.
- tartinki bankietowe – 1 szt./os.

Bufet kawowy przygotowywany jest w formie stołu szwedzkiego, ubranego w skirtingi oraz obrusy.  
Do konsumpcji zapewniamy zastawę porcelanową i szklaną oraz sztućce.  
Na terenie Koszalina transport jest gratis.  
Minimum logistyczne – 10 osób

#### **BUFET KAWOWY – KOKTAJLOWY**

- kawa sypana, kawa rozpuszczalna
- herbata czarna, zielona oraz herbaty smakowe
- cukier, mleczko
- cytryna w plastrach
- ciasteczka kruche koktajlowe - 60g/os.
- woda mineralna gaz./ngaz. – 0,5 l/os
- soki owocowe różne – 0,2 l/os.
- sałatka – rodzaj do uzgodnienia - 150g/os.
- przekąski typu finger food - 2 szt./os

Bufet kawowy przygotowywany jest w formie stołu szwedzkiego, ubranego w skirtingi oraz obrusy.  
Do konsumpcji zapewniamy zastawę porcelanową i szklaną oraz sztućce.  
Na terenie Koszalina transport jest gratis.  
Minimum logistyczne – 10 osób

## **BUFET KAWOWY – EXCLUSIVE**

- kawa sypana, kawa rozpuszczalna
- herbata czarna, zielona oraz herbaty smakowe
- cukier, mleczko
- cytryna w plastrach
- ciasteczka kruche koktajlowe - 60g/os.
- ciasta własnej produkcji np. sernik, szarlotka – 2 porcje
- woda mineralna gaz./ngaz. – 0,5 l/os
- soki owocowe różne – 0,2 l/os.
- owoce różne – 100g/os.
- sałatka verrines – rodzaj do uzgodnienia – 1 porcja/os
- przekąski typu finger food - 4 szt./os

Bufet kawowy przygotowywany jest w formie stołu szwedzkiego, ubranego w skirtingi oraz obrusy.

Do konsumpcji zapewniamy zastawę porcelanową i szklaną oraz sztućce.

Na terenie Koszalina transport jest gratis.

Minimum logistyczne – 10 osób

## **BUFET KAWOWY- SKOMPONUJ WŁASNY ZESTAW**

Do każdego Klienta podchodzimy w sposób indywidualny, dlatego jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa sugestie. Naszym celem jest stworzenie oferty – usługi najbardziej odpowiadającej Państwa oczekiwaniom i preferencjom kulinarnym.

Poprosimy o wskazanie, które elementy bufetu i w jakiej ilości na osobę mieszczą się w kręgu Państwa zainteresowań, a my szybko przygotujemy ofertę specjalnie dla Państwa.

### **SKŁADOWE BUFETU:**

- kawa, herbata czarna, zielona, herbaty smakowe
- dodatki: cukier, cytryna, mleczko
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- soki owocowe 100%
- ciasteczka kruche koktajlowe
- ciasta pieczone – wyroby własne np. sernik, szarlotka
- wypieki własne drobne np. rogaliki, muffinki, ciastka francuskie itp.
- owoce
- tartinki bankietowe
- verrines – mini sałatki w szkle
- sałatki wytrawne lub owocowe
- przekąski finger food
- inne – jakie?

