

OFERTA CATERINGU KOMUNIJNEGO

W związku z panującą epidemią koronawirusa w Polsce i wynikających z tej sytuacji przesłankach o przełożeniu uroczystości PIERWSZEJ KOMUNII ŚWĘTEJ na późniejszy termin, chcielibyśmy zaproponować Państwu naszą Ofertę Cateringu Komunijnego, aby ułatwić przygotowanie tej ważnej, rodzinnej uroczystości.

Catering na Komunię dostarczony przez DWOREK PRZY LESIE to usługa, dzięki której będziecie mogli Państwo w spokoju celebrować tę ważną uroczystość w gronie rodziny i przyjaciół, nie martwiąc się o kulinarną oprawę tego szczególnego święta. Zapewnimy Państwu nie tylko wyborne menu. Na życzenie możemy zapewnić zaserwowanie obiadu wraz z zimną płytą.

Opcja dla klientów lokalu z rezerwacjami:

Nasza Oferta Cateringu Komunijnego będzie się opierać na menu komunijnym, które Państwo wybrali na spotkaniach z Managerami DPL (możliwość zmiany wybranych pozycji), z wyłączeniem napoi gorących, napoi zimnych gazowanych i niegazowanych, owoców i pieczywa.

Opcja dla nowych klientów:

Wybór menu na podstawie dwóch propozycji – „Propozycja menu dla nowych klientów”

POTRAWY I ZIMNĄ PŁYTĘ MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ:

- (1) Dania ciepłe w pojemnikach ze stali nierdzewnej (do wydania na ciepło na zastawę stołową własną lub pożyczoną od lokalu) oraz Zimna płyta na naczyniach szklanych, drewnianych, porcelanowych (już w gotowej formie do położenia na stół)*

*kaucja za pojemniki i naczynia wynosi 100 zł => w przypadku uszkodzenia wydanych naczyń opłata zgodnie z obowiązującym w DPL cennikiem stłuczek zastawy stołowej

- (2) Dania ciepłe i zimna płyta w pojemnikach jednorazowych (na naczyniach bezzwrotnych i do wydania i wyłożenia na swoją zastawę stołową):

- taca mała aluminiowa – 1 zł / 1 szt.
- taca duża aluminiowa – 2 zł / 1 szt.
- pojemnik plastikowy mały – 2 zł / 1 szt.
- pojemnik plastikowy duży – 3 zł / 1 szt.

**Menu : Obiad (Zupa, Danie Główne*, Deser, Zimna Płyta +
Kolacja I (w formie zupy lub gulaszu):**

(1) 95 zł od 1 osoby dorosłej* //

(2) 90 zł od 1 osoby dorosłej*

- * W przypadku Dania Głównego z opcją dodatkowych porcji mięs podawanych na półmiskach – dopłata zgodnie z obowiązującym cennikiem lokalu Dworek przy Lesie
- * **Wszystkie dzieci do 10 roku życia są liczone 50 % ceny** – Mniejsze porcje wybranych dań lub Menu dziecięce

DOWÓZ ZAMÓWIENIA DO KLIENTA W GRATISIE OD LOKALU!

Dodatkowe opcje:

- Owoce w formie półmisku – 45 zł / 1 półmisek
- Dania w podgrzewaczu:
 - Pierogi (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z kaszą gryczaną i boczkiem) – 2 zł / 1 szt.
 - Żeberka w kapuście zasmażanej z kminkiem – 7zł / 1 os.
 - Żeberka w miodzie zapiekane – 7 zł / 1 os.
 - Mini golonki w sosie porto - 7 zł / 1 os.
 - Pikantne skrzydełka w sosie chili – 6 zł / 1 os.

+ 50 zł (Wypożyczenie podgrzewacza + 2 paliwka do utrzymania temperatury dania)

- **Możliwość zaserwowania przez obsługę obiadu wraz z deserem i zimną płytą na miejscu u klienta** – zgodnie z Cennikiem Dworku przy Lesie „Obsługa na Catering Komunijny” *
- * Obsługa możliwa jest tylko do wynajęcia przy Opcji (1) Dania ciepłe w pojemnikach ze stali nierdzewnej oraz Zimna płyta na naczyniach szklanych, drewnianych, porcelanowych

Zamówienia prosimy składać wyłącznie telefonicznie:

Manager Marcin Różycki tel. 531 649 930

Kierownik Sali Joanna Duda tel. 883 770 384