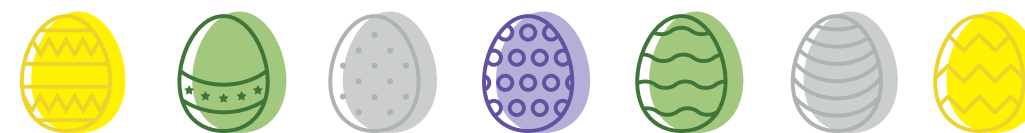


ZESTAWY UPOMINKOWE

Wielkanoc



Bądź **ZAJĄCZKIEM WIELKANOCNYM**
i podaruj swoim **klientom,**
pracownikom niezapomniane
prezenty z okazji **Świąt**
Wielkanocnych.

Pokaż, że o nich **PAMIĘTASZ** każdego
dnia.

Lajaczek 1:

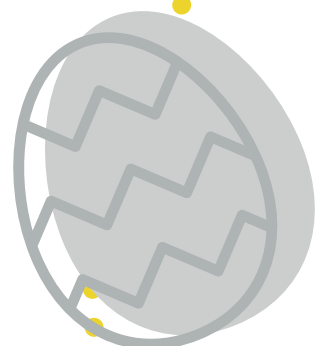
MAZUREK KAJMAKOWO- CZEKOLADOWY

Połączenie słonego masła orzechowego ze słodkim kajmakiem na delikatnym kruchym spodzie, to zdecydowanie nasz **BESTSELLER!** Całość oblana aksamitną gorzką czekoladą i obsypana prażonymi płatkami migdałów.

KOSZT:

35

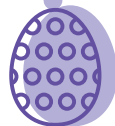
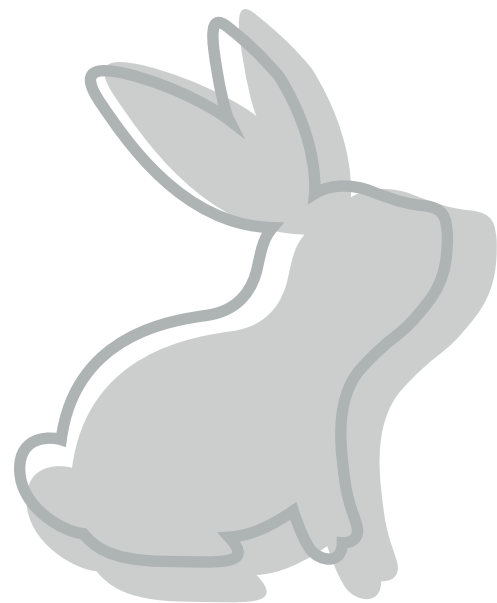
ZŁ/NETTO



Lajaczek 2:

BABA WIELKONOCNA

Tradycyjna piaskowa baba wielkanocna, **lekka, sypka i bardzo puszysta** zachwyca naszych najbardziej wymagających Klientów od wielu lat.



KOSZT:

40

ZŁ/NETTO
500-600G



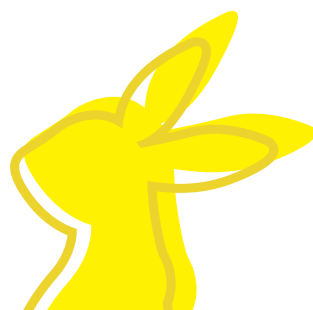
Zajaczek 3:

ŻUR NA ZAKWASIE (ZRÓB TO SAM)

W skład zestawu wchodzi:

- 1,5 l Bulionu ekologicznego
- 500 ml Zakwas żytni
- Surowa biała kiełbaska wiejska 4 szt
- Boczek wędzony 200 g
- Cebula 1 szt.
- Chrzan 2 łyżki
- Czosnek 1 ząbek
- Śmietanka 30%
- Suszony, starty majeranek

przepis od naszego Szefa Kuchni



KOSZT:

80

ZŁ/NETTO
ZESTAW

Przygotowaliśmy **pakiet produktów**, w oparciu o przepis naszego **szefa kuchni** *Łukasza Wróblewskiego*, który umożliwia przygotowanie **tradycyjnego żuru na zakwasie**. Wszystkie produkty pochodzą z **ekologicznych upraw** i od naszych **wyselekcjonowanych dostawców**.



Zajaczek 4:

PRZETWORY ŚWIĄTECZNE W SŁOICZKACH

Made by Grand Catering

Propozycja zawiera **specjały naszego wyrobu** przygotowane w szklanych słoiczkach o pojemności 200 ml do **skonsumowania podczas świątecznego posiłku** w gronie **najbliższych przyjaciół i rodziny**.

ZESTAW ZAWIERA:

- **Chrzan śmietankowy**
idealny do pasztetów i mięs pieczystych
- **Ćwikła z chrzanem**
idealna do pasztetów i mięs pieczystych
- **Konfitura pomarańczowa z rozmarynem**
idealna do mięs na zimno, jak również do przygotowania pieczeni w sosie pomarańczowym oraz serów, czy na kanapki.

KOSZT:

79

ZŁ/NETTO
ZESTAW



Zajaczek 5:

PRZETWORY ŚWIĄTECZNE

Codorniu Clasico Brutz butelką Codorniu Clasico Brut

ZESTAW ZAWIERA:

- Chrzan śmietankowy
- Ćwikła z chrzanem
- Konfitura pomarańczowa z rozmarynem
- **Codorniu Clasico Brut**
Kolor blado-słomkowy. Drobne eleganckie bąbelki. Aromaty cytrusów, jabłek i białych kwiatów. Świeże, owocowe i dobrze zrównoważone na podniebieniu. Białe/wytrawne.
- **Drewniane pudełko zamykane**

KOSZT:

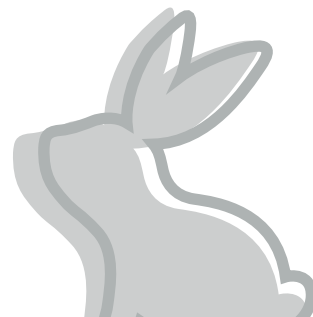
179

ZŁ/NETTO
ZESTAW

Propozycja zawiera **specjały naszego wyrobu** przygotowane **w szklanych słoiczkach** o pojemności 200 ml do skonsumowania podczas **świątecznego śniadania wspólnie z bliskimi**. Prezent powiększamy o wyśmienitą **butelką hiszpańskiej Cavy**.

cytrusów, jabłek i białych kwiatów. Świeże, owocowe i dobrze zrównoważone na podniebieniu. Białe/wytrawne
- drewniane pudełko zamykane

Koszt: 179 zł netto



Zajaczek 6:

PRZETWORY ŚWIĄTECZNE

z różowym winem musującym

ZESTAW ZAWIERA:

- Chrzan śmietankowy
- Sos cumberland aromatyzowany skórka pomarańczowa
- Pasztet z wątróbki z tymiankiem
- Tenuta Sant'Anna Spumante Rose
Żywa i intensywna różowa barwa. Aromaty płatków róż i leśnych owoców. Intensywne musowanie powoduje uczucie świeżości a żywa kwasowość jest zbalansowana delikatnymi nutami słodczy.
- Drewniane pudełko zamykane

KOSZT:

199

ZŁ/NETTO
ZESTAW

Propozycja zawiera **specjały naszego wyrobu** przygotowane w szklanych słoiczkach o pojemności 200 ml do skonsumowania podczas **świątecznego śniadania wspólnie z bliskimi.**

płatków róż i leśnych owoców. intensywne musowanie powoduje uczucie świeżości a żywa kwasowość jest zbalansowana delikatnymi nutami słodczy.



Zajaczek 7:

Ten zestaw zawiera **CATERING WIELKANOCNY W PIGUŁCE** z naszymi **specjałami**, które muszą pojawić się na **świętecznym stole**.

ZESTAW ZAWIERA:

- Zakwas na żurek 500 ml
- Biała kiełbasa parzona 400 g
- Wegetariański pasztet z fasoli 300 g
- Plastry łososia marynowanego w burakach i świeżym chrzanie (250 g)
- Szyńka pieczona w słoju (500 ml)
- Mini baba wielkanocna
- Chrzan (150 ml)
- Ćwikła (150 ml)
- Wino *Tenuta Sant'Anna Spumante Rose* lub *Cadorniu Clasico Brut*



Zestawy idealnie sprawdzą się dla tych, którzy potrzebują **wsparcia w kuchni** oraz cenią sobie **najwyższej jakości dania** przygotowane przez naszego zdolnego **szefa kuchni** - *Łukasza Wróblewskiego*.

KOSZT:

329

ZŁ/NETTO
ZESTAW

Zamówienia prosimy kierować:

Kalina Tarasiuk

698 822 188

Kalina.tarasiuk@grandcatering.pl

Barbara Ładna

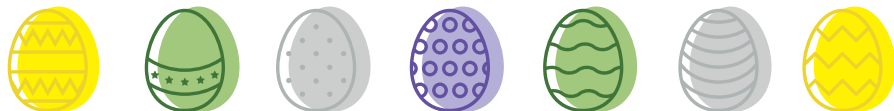
506 094 464

Barbara.ladna@grandcatering.pl

www.grandcatering.pl

www.facebook.com/grandcateringpl

www.instagram.com/grand.catering



NASI PARTNERZY:

