

Przerwa kawowa I

kawa - serwowana w termosach przelewowych
herbata - wrzątek w warniku + herbata w saszetkach
dodatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko
woda niegazowana
ciasta kruche: waniliowe, czekoladowe

Przerwa kawowa II

kawa - serwowana w termosach przelewowych
herbata - wrzątek w warniku + herbata w saszetkach
dodatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko
woda niegazowana
sok pomarańczowy
ciasta wypiekowe np.: ciasto czekoladowe z sosem malinowym

Przerwa kawowa III

kawa - serwowana w termosach przelewowych
herbata - wrzątek w warniku + herbata w saszetkach
dodatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko
woda gazowana i niegazowana serwowana w butelkach 0,5l
sok pomarańczowy, jabłkowy
ciasta kruche: waniliowe, czekoladowe
ciasta wypiekowe np.: sernik kaszubski

Przerwa kawowa IV

kawa - serwowana w termosach przelewowych
herbata - wrzątek w warniku + herbata w saszetkach
dodatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko
woda gazowana i niegazowana serwowana w butelkach 0,5l
sok pomarańczowy, jabłkowy
ciasta wypiekowe np.: szarlotka
tartinki z polskimi wędlinami i francuskimi serami

Dodatkowo oferujemy:

owoce sezonowe
sałatki
mini przekąski w formie koktajlowej

Zapewniamy:

- doświadczony zespół który w profesjonalny sposób przygotuje całość
- zadbanie o rozstawienie i całkowite sprzątnięcie całej imprezy
- pełną zastawę stołową, wliczając: porcelanę, szkło, sztucce, obrusy, stoły itd.
- dekorację stołów bufetowych
- transportu w obydwie strony wszelkiego wyposażenia oraz ludzi i produktów

**W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:
Grzegorz Szulz – 509 965 414**