

OFERTA WIELKANOCNA HOTELU MIŁORD

Oferta cateringu świątecznego dla firm.



Kleszewo 43
06-100 Pułtusk

tel. 23 692 06 05, 602 752 164

CATERING WIELKANOCNY Z DOSTAWĄ DO FIRMY

Wielkanocne spotkanie firmowe z Hotelem Milord

Jeśli planują Państwo wielkanocne spotkanie w swojej firmie, zapraszamy do skorzystania z oferty cateringu świątecznego przygotowanej przez Hotel Milord. Nasze menu łączy w sobie tradycyjne, polskie smaki ze świeżością wiosennych składników, tworząc wyjątkowe propozycje, które zachwycą nawet najbardziej wymagających gości. Wszystkie potrawy dostarczymy bezpośrednio do Państwa firmy – w pełni przygotowane, z niezbędnym wyposażeniem oraz eleganckimi dekoracjami.

Wielkanoc to dobry moment na spokojne, firmowe spotkanie przy wspólnym stole: śniadanie wielkanocne, lunch świąteczny, poczęstunek dla zespołu lub kontrahentów. Dopasujemy menu i formę podania do charakteru wydarzenia oraz liczby osób.

Tradycja i najwyższa jakość smaku

Nasza kuchnia to harmonijne połączenie tradycyjnych wielkanocnych receptur z nowoczesnym, lekkim podejściem do potraw. Doświadczony szef kuchni z dbałością o każdy detal przygotowuje świąteczne specjały, opierając się na wyselekcjonowanych, świeżych składnikach. Gwarantujemy, że każde danie nie tylko zachwyci smakiem, ale również estetyką podania.

NIECH TEGOROCZNA WIELKANOC W PAŃSTWA FIRMIE BĘDZIE PEŁNA
SMAKU, ŚWIEŻOŚCI I RADOŚCI – Z CATERINGIEM HOTELU MILORD.



CATERING WIELKANOCNY Z DOSTAWĄ DO FIRMY

Dlaczego warto wybrać catering z Hotelu Milord?

Kompleksowa obsługa na najwyższym poziomie

Decydując się na nasz catering, powierzają Państwo organizację w ręce profesjonalistów. Zamawiając catering z Hotelu Milord, otrzymują Państwo kompleksową obsługę – od starannie opracowanego menu i przygotowania potraw, przez terminową dostawę, aż po możliwość zapewnienia obsługi kelnerskiej na miejscu.

Pełen profesjonalizm obsługi

Zamawiając catering z Hotelu Milord, otrzymujesz kompleksową obsługę – od wyśmienitego menu, starannego przygotowania potraw, przez terminową dostawę, aż po możliwość obsługi na miejscu.

Elastyczność dopasowana do Państwa potrzeb

Nasza oferta jest w pełni modyfikowalna. Niezależnie od tego, czy planują Państwo kameralne śniadanie wielkanocne, czy uroczysty, świąteczny lunch dla kilkudziesięciu pracowników – z łatwością dopasujemy pakiet do liczebności grupy i Państwa oczekiwań.

Wygoda i oszczędność czasu

Catering z dostawą to komfortowe rozwiązanie, które pozwala Państwu skupić się na integracji i celebrowaniu świątecznego czasu, bez martwienia się o kwestie organizacyjne. To idealny sposób na zorganizowanie firmowej Wielkanocy bez konieczności rezerwowania zewnętrznych sal czy opuszczania biura.

Estetyczne podanie i wyposażenie

Zdajemy sobie sprawę, że w okresie świątecznym liczy się nie tylko smak, ale i oprawa. Potrawy dostarczamy estetycznie wyeksponowane, w funkcjonalnych podgrzewaczach lub na eleganckich półmiskach. Na życzenie zapewniamy również pełną zastawę i wiosenne dekoracje stołu, by przenieść wyjątkowy klimat Hotelu Milord prosto do Państwa firmy.

Doświadczenie, któremu można zaufać

Mamy wieloletnie doświadczenie w kompleksowej organizacji cateringu i firmowych wydarzeń świątecznych. Cieszymy się zaufaniem klientów, dla których niezmiennie przygotowujemy niezapomniane spotkania.



CATERING WIELKANOCNY PAKIETY

PAKIET 1 – „Business Classic”

CENA 79 PLN

*Propozycja na śniadanie/lunch
wielkanocny w biurze.*

Na osobę:

- 2 połówki jajek (mix: pieczarki + chrzan z szynką)
- Sałatka jarzynowa – ok. 150 g
- Pasztet tradycyjny – ok. 60 g
- Biała kiełbasa pieczona w piwie i miodzie – 1 porcja
- Pieczywo, masło, chrzan, musztarda
- Żurek z kiełbasą i jajkiem – 250 ml

PAKIET 2 – „Team Vege & Mix”

CENA 89 PLN

*Dla zespołów z większym udziałem
osób na diecie bezmięsnej.*

Na osobę:

- 2 połówki jajek (1× klasyczne, 1× z pastą z awokado)
- Sałatka z jajkiem, szparagami i sosem musztardowo-miodowym – ok. 150 g
- Pasztet warzywny z pieczarkami i suszonymi pomidorami – ok. 60 g
- Gołąbki z kaszą i grzybami – 1 sztuka
- Karkówka w sosie grzybowym LUB dodatkowa porcja bigosu z boczniaków (do wyboru przy zamówieniu) – 1 porcja
- Bigos z boczniaków – ok. 150 ml
- Pieczywo, dodatki (chrzan, sosy)





CATERING WIELKANOCNY PAKIETY

PAKIET 3 – „Business Premium”

Elegancka, „reprezentacyjna” wersja.

CENA 95 PLN

Na osobę:

- 2 połówki jajek (łosoś + awokado)
- Sałatka z kaszą bulgur, pieczonym burakiem i fetą – ok. 150 g
- Terrina z łososia – ok. 70 g
- Filet z łososiem w sosie szafranowym – 1 porcja
- Pasztet z grzybami leśnymi i śliwką – ok. 50 g
- Pieczywo, masło, chrzan, sosy
- Barszcz biały lub żurek – 250 ml

Zamówienia i ustalenia

Aby przygotować ofertę dopasowaną do Państwa firmy, potrzebujemy krótkich informacji:

- Liczba osób i preferowana forma spotkania (śniadanie/lunch/bufet/zestawy porcjowane)
- Termin oraz orientacyjna godzina dostawy
- Adres dostawy i warunki logistyczne (np. piętro, winda, miejsce rozstawienia)
- Preferencje żywieniowe i ewentualne alergeny w grupie
- Informacja, czy potrzebują Państwo zastawy, dekoracji oraz obsługi na miejscu

Po zebraniu danych proponujemy menu i wariant realizacji dopasowany do oczekiwań.

** Podane ceny są cenami brutto za osobę*





CATERING WIELKANOCNY PAKIETY VS WYBÓR MENU

Gotowe pakiety czy autorskie menu? Wybór należy do Państwa.

Aby maksymalnie ułatwić Państwu organizację świątecznego spotkania, szef kuchni Hotelu Milord przygotował trzy kompleksowe warianty menu, które zaprezentowaliśmy powyżej. Obejmują one zarówno tradycyjne smaki, opcje reprezentacyjne, jak i zestawy dopasowane do zróżnicowanych preferencji dietetycznych zespołu. Gotowe pakiety to gwarancja świetnie zbilansowanego posiłku i oszczędność czasu podczas zamawiania.

Wiemy jednak, że każda firma ma swoje własne, unikalne potrzeby. Dlatego nasza oferta jest w pełni elastyczna. Wybrany pakiet mogą Państwo dowolnie rozbudować, dobierając ulubione przystawki, zupy czy dania gorące z naszej pełnej karty wielkanocnej.

Jeśli natomiast preferują Państwo stworzenie własnego, zestawu od podstaw – zachęcamy do samodzielnego skomponowania zamówienia ze wszystkich dostępnych poniżej pozycji.

Jak to działa?

- Wybierasz jeden z pakietów i zamawiasz go dla całej grupy – prosto, wygodnie, bez komplikacji
- Możesz uzupełnić pakiet o wybrane pozycje z listy (np. dodatkowe jajka, zupę, danie mięsne czy rybne)
- Możesz całkowicie zrezygnować z pakietów i samodzielnie skomponować menu z dostępnych kategorii: jajek i przystawek, pasztetów, sałatek, dań rybnych i bezmięsnych, dań mięsnych, zup oraz menu w stylu Karczma

Niezależnie od wybranej formy, zadbamy o to, aby całość dotarła do Państwa punktualnie, estetycznie przygotowana i gotowa do podania.





CATERING WIELKANOCNY

LISTA POTRAW

Jajka i przystawki zimne

(6 porcji = 3 całe jajka)

- Jajka z pastą jajeczną ze szczypiorkiem (🌿) – 24 zł / 6 porcji
- Jajka faszerowane pieczarkami (🍄) – 24 zł / 6 porcji
- Jajka z pastą jajeczną z łososiem, oliwką i ogórkiem – 26 zł / 6 porcji
- Jajka faszerowane musem chrzanowym z szynką – 28 zł / 6 porcji
- Roladki z łososia wędzonego z kozim serem i kaparami – 38 zł / 6 szt.

Pasztety i galaretki

- Galaretki z kurczaka (tymbaliki) – 24 zł / 4 porcje
- Pasztet tradycyjny – 46 zł / 1 kg
- Pasztet z żurawiną – 50 zł / 1 kg
- Pasztet z grzybami leśnymi i śliwką – 56 zł / 1 kg

Sałatki

- Sałatka jarzynowa (klasyczna) (🌿) – 38 zł / 1 kg
- Sałatka z mixem sałat, grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowo-czosnkowym – 42 zł / 1 kg
- Sałatka z jajkiem, ziemniakami i wędzonym łososiem – 46 zł / 1 kg

Zupy

- Żurek z kiełbasą i jajkiem – 34 zł / 1 litr
- Barszcz biały z białą kiełbasą i jajkiem – 34 zł / 1 litr
- Flaki wołowe – 40 zł / 1 litr

** Podane ceny są cenami brutto*





CATERING WIELKANOCNY

LISTA POTRAW

Dania rybne i bezmięsne

- Filet z łososiem w sosie szafranowym, ziemniaki z wody, warzywa na parze – 34 zł / porcja ok. 150 g
- Filet z sandacza w sosie kurkowym – 32 zł / porcja ok. 150 g
- Sandacz w galarecie z warzywami – 36 zł / 6 porcji
- Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie grzybowym (🍄) – 20 zł / szt. ok. 180g
- Zestaw 3 past wegetariańskich do pieczywa (🍄) – 36 zł / zestaw ok. 600g

Dania mięsne pieczone i gorące

- Schab po warszawsku – 36 zł / 4 porcje
- Schab pieczony – 50 zł / 1 kg
- Boczek pieczony – 48 zł / 1 kg
- Kaczka pieczona z sosem żurawinowym – 48 zł / 1/2 sztuki
- Karkówka w sosie grzybowym – 22 zł / porcja ok. 120 g
- Biała kiełbasa pieczona w piwie i miodzie – 38 zł / 4 porcje
- Polędwiczki wieprzowe z sosem chrzanowym i purée z selera – 28 zł / porcja ok. 150 g

Menu w stylu „KARCZMA”

- Golonka pieczona w piwie z kapustą zasmażaną – 42 zł / szt. ok. 450–500g
- Kiełbasa swojska z wędzarni z chrzanem i musztardą – 32 zł / 4 porcje
- Kapusta zasmażana z boczkiem – 24 zł / 1 kg
- Kluski śląskie / kopytka (🍄) – 22 zł / 1 kg

** Podane ceny są cenami brutto*



A top-down view of a table setting. In the upper half, there are white ceramic vases with white cherry blossoms and a small nest of twigs containing two speckled eggs and a white feather, all resting on a green moss mat. In the lower half, a silver-plated platter with a scalloped, shell-like pattern is visible. A white napkin with a silver fork tucked inside is on the right side.

ZAMÓWIENIA I INFORMACJE

Zapraszamy do kontaktu telefonicznego
lub mailowego.

biuro@milordhotel.pl

www.milordhotel.pl

tel. 23 692 06 05, 602 752 164