



Café Ponyvaregény ajánlat

Helyszín: 1117 Bp Kopaszi gát 5. (Café Ponyvaregény)
Dátum: 2025.
Időpont:
Létszám: ... fő

Lebonyolítás

Kitelepülünk és kiépítünk szinte mindent és mindenhová. Vállalati előterekből varázsolkunk villásreggelizőt, vagy akár eldugott raktárteremből díszvacsora helyszínt. Az eszközök, bútorok és egyéb installációk felállítása nem okozhat problémát. Igény esetén a dekorálást is vállaljuk!

Kávéztatás
Villásreggeli
Munkaebéd
Ökotudatos vendégvárás
Hot-dog vásár
Desszertasztalok
Céges majális
Forraltboros karácsonyi vásár...

bármilyen ötletre nyitottak vagyunk és megvalósítjuk!

Ételfogyasztásra vonatkozó ajánlatunk

Íme néhány példa reggeli meetingekhez:

- I.1. variáció „Mini szendvicsek-mini császárszemlében” 2490.-Ft/fő+5%áfa:**
Csukott és nyitott szendvics hegyek: sonkás, szalámis, 3sajtos, tarjás, camambertes, kolbászos kiadásokban
Friss pékáru
Gyümölcstál
- I.2. variáció „Kence-fice” 1990.-Ft/fő+5%áfa:**
Kence variációk (mascarpone-juhtörökrém, padlizsánkrém, mézes-májpástétom)
friss zöldségghasábokkal a „szakszerű tunkoláshoz”, pirítóssal, friss pékáruval
- I.3. variáció „Brunch” 4490.-Ft/fő+5%áfa:**

Kence variációk (mascarpone-juhtúrókrém, padlizsánkrém, mézes-májipástétom)
friss zöldséghasábokkal a „szakszerű tunkoláshoz”, piritóssal, friss pékáruval
Mini császárszemle szendvicsek
Olívaolajban pácolt sajtkockák
Sütemény kínáló
Gyümölcstál

I.4. variáció „Reggeli sarok” 6390.-Ft/fő+5%áfa/fő

friss pékáru,
mini vajas croissant,
csatosüvegekből kínált joghurt vastag gyümölcs és müzli rétegekkel
chiapuding gyümölcsökkel színesítve
tojásrántotta ahogy kell
tojáskrém, májipástétom, padlizsánkrém
mini bagettben burkolt szendvicsek (ilyen-olyan)
gyümölcssaláta

I.5. variáció „Villásreggeli level 2” 7590.-Ft/fő+5%áfa:

Üvegtálakban kikészítve: vaj, házi lekvár variációk
Friss péksütemények
Natur joghurt
Gyümölcsjoghurt
Müsli, Corn Flakes
Kínáló tálunk többféle kencékkel, zöldséghasábokkal és piritóssal: padlizsánkrém
és mascarpone-juhtúrókrém
Főtt virsli mustárral és tormával
Magyaros omlett
Bundás kenyér
Csippentések kínálótál (sonka, füstölt sonka, sajtok, lángolt kolbász, szőlő, dió,
alma)
Tejbegríz
Chiapuding
Gyümölcstál idénygyümölcsökből

Bekészítések:

Csak kávé és üdítőitalok
Pogácsa, sós és édes falatok
Kávéztató stand felállítása
Desszertasztalok felállítása

Eszközbérlés és a kitelepülés költsége:

A tálaláshoz szükséges eszközök bérlésének költsége 1500.-Ft+áfa/fő-től
(Ételmelegentartó, evőeszköz, porcelánok, üvegáru, tálaló eszközök, fehér abrosz, szalvéta,
dekoráció, stb)

Szakképzett személyzet a helyszínen 3000.-Ft+áfa/fő/óra

Bútorok bérlése (asztalok, bankett asztalok, székek)

Kiszállítás+elszállítás: 30.000.-Ft+áfa/alkalom



Fizetési feltételek

Kiszállított ételeink és alkoholmentes italaink vonatkozásában az áfa mértéke 27%

Éttermünkben a végösszeg kiegyenlíthető a készpénzes fizetésen túl, bankkártyával (kivéve American Express), valamint SZÉP kártyával.

Átutalással történő fizetésre a szolgáltatási szerződés aláírása, valamint 30% előleg megfizetése esetén van lehetőség.

Egyéb

Technikai felszereltségünk, amelyek díjmentesen vehetők igénybe éttermünkben: projektor (beltéri), vetítőtáblán, flipchart, mágnes tábla, 2 db aktív hangfal, vezetékes mikrofon.

Reméljük árajánlatunk elnyeri tetszésüket, vagy legalábbis felkeltettük érdeklődésüket! Egy személyes egyeztetés során szívesen mutatjuk meg helyszínünket és szolgálunk bővebb felvilágosítással!

Üdvözléssel:

Garamvári Ildikó

06 20 9832446

gazdasszony