

Grill Piknik (Przykładowe menu)

Pełna obsługa, sprzęt plenerowy, nagłośnienie, obsługa (bez podwykonawców)

Grill.

- Kiełbasa
- Szaszłyk drobiowy
- Karkówka wieprzowa
- Kaszanka
- Pieczone ziemniaki
- Warzywa

-sos czosnkowy, kechup, musztarda

Na ciepło

Kociołek żurku z białą kiełbasą w podgrzewaczu

Staropolski bigos w podgrzewaczu

Frytki

- Ogórek kiszony w kamionce
- Sałatka z marynowanych pieczarek lub ziemniaczana
- Smalec
- Pieczywo

Napoje

- kawa
- herbata
- sok pomarańczowy
- sok jabłkowy

Napoje alkoholowe

- Piwo beczkowe

Stół słodki

-Różne ciasta domowego wypieku

- Obsługa smażenia przygotowanie organizacja
- Całość podawana na tackach i kubkach jednorazowych

Sprzęt Plenerowy wyposażenie na catering + dodatki

- Namioty, parasole, komplety piwne, stoły pomocnicze, stoły koktajlowe, grile, rollbar, kosze na śmieci, lodówki, podgrzewacze,
- Nagłośnienie 2x kolumna 450 wat muzyka w tle
- Fotobudka,
- Bramki piłkarskie + piłka
- Popcorn
- Zamki dmuchane
- Scena + nagłośnienie + światło

