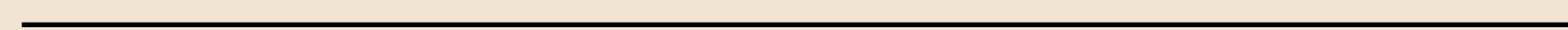


DATUM



Nabídka cateringu



KLIENT

EVENT — KONFERENCE

KONTAKTNÍ OSOBA —

TELEFON —

MÍSTO KONÁNÍ —

DATUM —

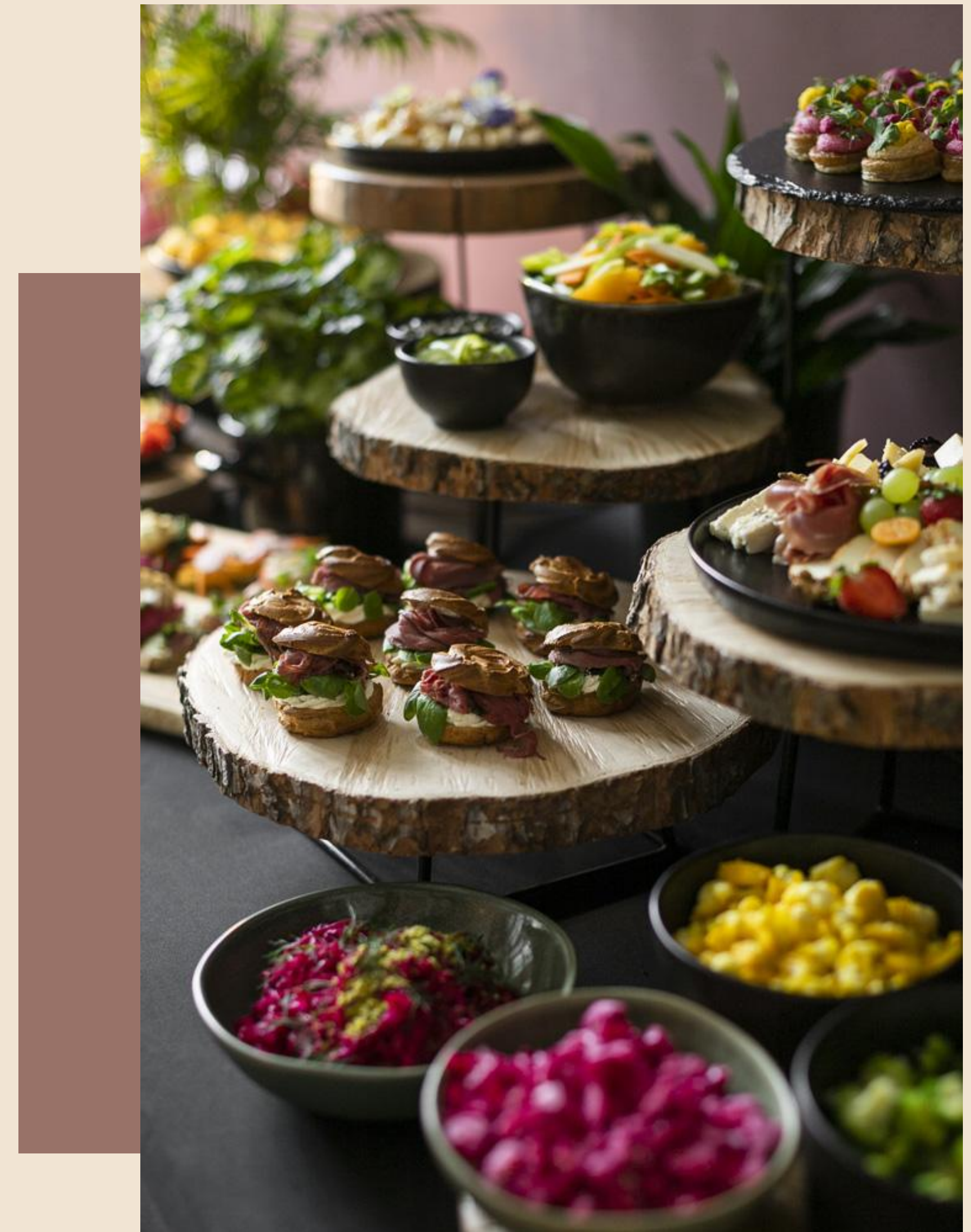
ČAS —

POČET HOSTŮ —

NABÍDKU PŘIPRAVIL — MICHAL HORÁK

MAIL — INFO@CATERINGZDRAVE.CZ

TELEFON — 731 278 354





catering zdravě





MENU

Nápoje

NEALKO BAR – neomezeně

Domácí jahodová limonáda s bazalkou

Domácí ledový čaj s levandulí

Domácí rakytníková limonáda s mátou

Zrnková káva, třtinový cukr, mléko

(rostlinné mléko k dispozici)

Variace čajů Biogena

Filtrovaná voda s mátou a citronem



Coffee Break

Variace žitných chlebičků, naše pomazánky, obloha

Špíz s čerstvým sýrem, cherry rajčata, bazalka 🌿

Loupáček, camembert, brusinky, salát

Loupáček, pastrami z Amaso, hořčice, baby špenát

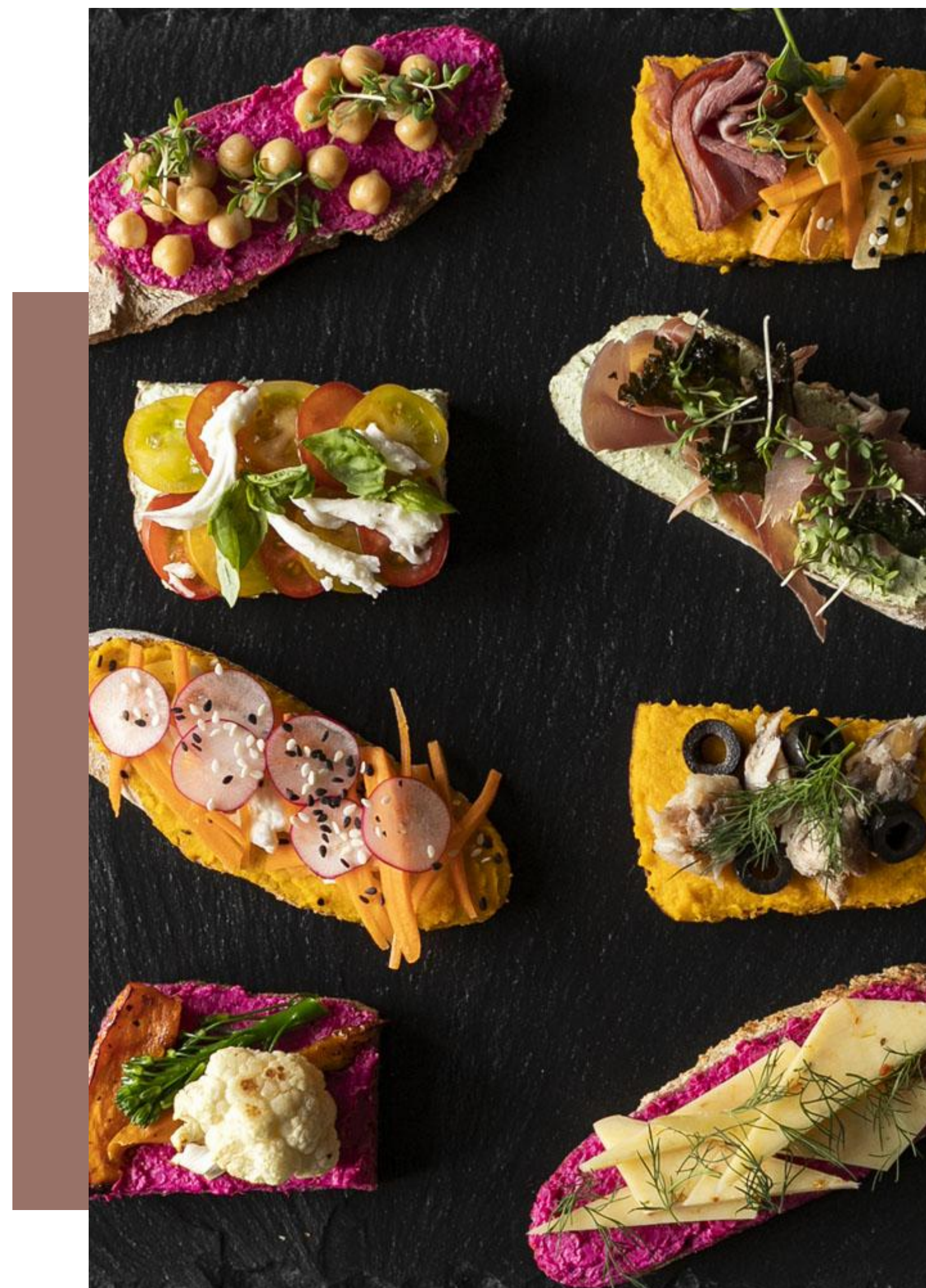
Chřestový tataráček, mátový olej, tempeh, chips 🌿🍃

Brownie, ovoce, pistácie 🌿

Žemlovka, jablka, hrušky, skořice

Jáhlový pudink, sezonní ovocné pyré, máta 🌿🍃

Variace krájeného sezonního ovoce 🌿🍃





Teplý Obědový Raut

Hráškový krém, kokosové mléko, microgreens, krutony 

Kuřecí prso z farmy Druhaz, špenát, nádivka z medvědího česneku, silná omáčka, Grenaille

Hovězí ragú s pečenými žampiony, nakládaná okurka, červená cibule, mačkané brambory s vídeňskou cibulkou

Žluté Kari, cuketa, mrkev, bambusové výhonky, jasmínová rýže, koriandr, sezam  

Salátový Bar  

Variace mini dezertů – celkem 2ks/osoba



Coffee Break

Restovaná kukuřice, Miso, Flank steak, kadeřávek 🌿

Větrník, hovězí šunka z Amaso, křen, jablko

Pečené rajče, mozzarella, bazalkový olej, čerstvá bazalka 🌿

Cizrnový tataráček, kerblík, smažené kapary, chips 🌿

Mrkvový dort, vanilkový krém, vlašské ořechy

Variace makronek 🌿

Datlový pudink, čokoláda, višňové pyré 🌿







Naše hodnoty

Naše hodnoty

Nejsilnější hodnotou společnosti Catering Zdravě je udržitelnost a šetrnost k přírodě i planetě.

Tato filozofie nám umožňuje vytvářet nejen lahodné pokrmy a nápoje, ale také zážitky, které mají smysl a hlubší hodnotu.

Pro nás není udržitelnost pouhou frází. Je to závazek, vášeň a cesta, jak budovat firmu, se kterou se budou moci ztotožnit i generace, které přijdou po nás.

Naše suroviny pocházejí od lokálních pěstitelů a chovatelů, čímž zajišťujeme co nejkratší dodavatelskou cestu. Tím podporujeme nejen kvalitu a čerstvost našich pokrmů, ale také rozvoj místních komunit a šetrný přístup k životnímu prostředí.

Vyberte Catering Zdravě pro svůj event a přidejte se k nám na cestě, která spojuje skvělé chutě s odpovědností k naší planetě.



Náš udržitelný přístup



Ve výrobě i při realizaci našich akcí pečlivě třídíme odpad, čímž aktivně přispíváme k ochraně životního prostředí.



K servírování pokrmů a nápojů využíváme výhradně omyvatelný inventář, který podporuje opakované použití a snižuje ekologickou zátěž.



Při přípravě nápojových balíčků se zcela vyhýbáme plastovým lahvám – vodu filtrujeme sami a perlivou vodu získáváme ve stáčené podobě.



Naše nabídka se neustále rozšiřuje o bezmasé pokrmy, což přispívá k odpovědnému a udržitelnému stravování.



Množství pokrmů na každou akci koncipujeme s ohledem na minimalizaci plýtvání potravinami.



V případě, že by přesto pokrmy zbyly, darujeme je potřebným, čímž prokazujeme náš závazek k sociální odpovědnosti.





www.cateringzdrave.cz



Děkujeme.