



Oferta posiłków regeneracyjnych dla pracowników Państwa firmy

O nas :

Jesteśmy restauracja zlokalizowaną w samym centrum Katowickiego osiedla Tysiąclecie. Wpisujemy się w krajobraz naszego osiedla od 1991r. Od samego początku naszej działalności stawiamy na smak naszych potraw, na jakość przyrządzanych przez nas produktów, oraz na zadowolenie naszych gości. Specjalizujemy się we wszystkich uroczystościach : Jubileusze, wesela, stypy, bankiety, studniówki, urodziny, pokazy, szkolenia, eventy. Dysponujemy trzema niezależnymi klimatyzowanymi salami, posiadamy wykwalifikowany personel, który jest w stanie sprostać każdym oczekiwaniom naszych gości. Na przestrzeni lat zbudowaliśmy na Katowickim rynku gastronomicznym silną markę naszej restauracji, a dowodem na to są powracający do nas goście i kontrahenci.

Oferta :

Idąc z duchem czasu i analizując rynek gastronomiczny stworzyliśmy ofertę przygotowaną stricte na zapotrzebowanie posiłków regeneracyjnych dla pracowników Państwa firmy w postaci stacjonarnej w naszej restauracji. Utrzymując przy tym wszystkie standardy wymagane w przepisie kodeksu pracy dla osób pracujących fizycznie-pod względem kalorycznym. Do Państwa dyspozycji oddajemy sale do 40 osób z osobnym niezależnym z restauracją wejściem i sanitariatem, dysponujemy również parkingiem na 30 samochodów. Oferta również może być w formie abonamentowej dla pracowników jak i w formie voucherów.

Jesteśmy otwarci na sugestie i propozycje kontrahenta, jak również otwarci na wszelkie proponowane stawki odnośnie menu, oraz dogodne możliwości rozliczeniowe w tym faktury. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i do skorzystania z naszych usług.

„Proszę pamiętać że wartościowy posiłek zwiększa efektywność pracownika o 25%”

Przedstawiamy ciekawą ofertę na posiłki regeneracyjne lub obiadów abonamentowych dla pracowników Państwa firmy.

Zalety naszych posiłków dla pracowników :

- * Smaczne i duże porcje*
- * Najwyższa świeżość dań, Gdyż używamy tylko świeżych produktów bez użycia mrożonek*
- * Menu układane jest indywidualnie, zgodnie z wytycznymi oraz oczekiwaniami klienta.*
- * Posiłki profilaktyczne (regeneracyjne) zgodnie z ustawowymi wytycznymi*
 - * Elastycznie godziny wydawania posiłków*
 - * Atrakcyjne warunki finansowe i płatnicze*

Jesteśmy partnerem elastycznym – słuchamy oczekiwań, jesteśmy otwarci na nietypowe rozwiązania dotyczące potraw spoza standardowej oferty menu. W bezpośredniej rozmowie szczegółowo przedstawiamy naszą ofertę oraz chętnie poznamy Państwa oczekiwania względem naszej współpracy. Wszystkie nasze posiłki spełniają wymogi kaloryczności około 1000 kcal do których są zobowiązane podmioty gospodarcze zatrudniające pracowników pracujący fizycznie np. Budowlańcy .

PRZYKŁADOWE MENU NA PIĘĆ TYGODNIA CENA 11,00 zł NETTO / PORCJA

- 1. Zupa gulaszowa z pieczywem 350g/50g/por.**
- 2. Łazanki z pieczarkami i kapustą 350g/por.**
- 3. Żurek Śląski z mięsem i jajkiem oraz pieczywem 350g/50g/por.**
- 4. Potrawka z kurczaka z papryką i pieczywem 350g/50g/por.**
- 5. Grochówka z kielbasą i pieczywem 350g/50g/por.**

PRZYKŁADOWE MENU NA PIĘĆ TYGODNI
CENA 18,00 zł NETTO / PORCJA

- 1. Filet z kurczaka panierowany z ziemniaki purée i surówką
150g/150g/150g/por.**
- 2. Gołąbki w kapuście w sosie pomidorowym z pieczywem
300g/50g/por.**
- 3. Kotlet schabowy z frytkami i surówką
150g/150g/150g/por.**
- 4. Wątróbka drobiowa z ziemniakami z wody i surówka
150g/150g/150g/por.**
- 5. Filet rybny panierowany z ziemniakami z patelni i surówka
150g/150g/150g/por.**

PRZYKŁADOWE MENU NA PIĘĆ TYGODNIA
CENA 22,00 zł NETTO / PORCJA

- 1. Zupa pomidorowa z makaronem 250g/50g.
Kotlet z mięsa mielonego 150g.
Ziemniaki purée i marchew z groszkiem 150g/120g.**
- 2. Zupa jarzynowa 300g.
Kotlet schabowy 150g.
Ziemniaki z wody i kapusta zasmażana 150g/120g.**
- 3. Zupa ogórkowa 300g.
Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym 160g.
Kopytka i buraczki 200g/120g.**
- 4. Żurek Śląski 300g
Filet z kurczaka panierowany 150g.
Ziemniaki zapiekane i surówka z pekińskiej kapusty 150g/120g.**
- 5. Barszcz z jajkiem 300g.
Filet rybny panierowany 150g.
Frytki i surówka z kapusty kiszonej 150g/120g.**

Świadczone przez nas usługi produkcji posiłków regeneracyjnych mogą mieć formę np :

- 1. Zupa 350 ml + pieczywo.**
- 2. Zupa 350 ml + wkladka mięsa + pieczywo.**
- 3. Drugie danie obiadu tj, porcja mięsa 150g + ziemniaki 150g + surówka 150g.**
- 4. Zupa 350 ml + drugie danie**

Przykładowe menu na zupy profilaktyczne z wkladką :

- 1. Zupa grochowa, kielbasa śląska , pieczywo**
- 2. Krupnik, gulasz z serduszek, pieczywo**
- 3. Zupa pomidorowa z ryżem, pulpet mielony, pieczywo**
- 4. Zupa fasolowa z wędzonym kurczakiem, pieczywo**
- 5. Bigos ,pieczywo**
- 6. Żurek staropolski, jajko, kielbaska biała , pieczywo**
- 7. Flaki wołowe, pieczywo**
- 8. Kapuśniak, sztuka mięsa, pieczywo**

Przykładowe menu na posiłki jednodaniowe:

- 1. Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana**
- 2. Karkówka wieprzowa, kasza gryczana ,buraczki na ciepło**
- 3. Filet drobiowy panierowany, ziemniaki, marchewka z groszkiem**
- 4. Stek wieprzowy z cebulką, ziemniaki, kapusta czerwona na ciepło**
- 5. Udko pieczone, ryż, surówka z kapusty czerwonej**
- 6. Schab w sosie, kopytka, pomidory z cebulką**
- 7. Filet z mintaja panierowany, ziemniaki, kapusta kiszona**

Przykładowe menu na posiłki dwudaniowe preferowane przez firmy:

- 1. Zupa pomidorowa z ryżem, kotlet pożarski, ziemniaki, marchewka na gorąco**
- 2. Zupa ogórkowa, filet drobiowy w sosie pieczarkowym, ziemniaki, surówka z białek kapusty**
- 3. Barszcz ukraiński, kotlet mielony, ziemniaki, mieszanka warzywna**
- 4. Zupa jarzynowa, bryzol wieprzowy z pieczarkami, ziemniaki, buraczki**
- 5. Zupa z fasolki szparagowej, filet drobiowy panierowany, ziemniaki, marchewka z groszkiem**
- 6. Krupnik, karkówka, ziemniaki, kapusta czerwona na ciepło**
- 7. Zupa grochowa, udko pieczone, ziemniaki, fasolka szparagowa**

*** Cena abonamentu dla pracowników firm od poniedziałku do piątku od 11 zł netto za osoba do 22 zł netto za osobę.**

*** Cena voucherów dla pracowników firm to od 100 zł do 300 zł**

*** Czas realizacji voucherów to rok od daty zakupu.**

Więcej informacji na temat zorganizowania obiadów dla firm, form rozliczeń i cen uzyskają Państwo pod numerem telefonu 888 110 888