



**CONTACT PERSON**  
Anna-Maria Spendowska  
Mobile: 0 606 428 289  
Tel/fax: 0-61 869 23 28  
[taspol@taspol.poznan.pl](mailto:taspol@taspol.poznan.pl)  
[www.taspol.poznan.pl](http://www.taspol.poznan.pl)  
[www.chillicatering.pl](http://www.chillicatering.pl)

**PRZERWA KAWOWA**  
**COFFE BREAK**  
**30.11. - 14.12.08.**

**przykład/example: 100 osób/guests**

**Menu:**

- kawa, herbata  
*coffe, tea*  
- soki owocowe  
*fruit juice*  
- woda mineralna  
*mineral water*  
- kruche ciasteczka mix  
*assorted biscuits*

bez ograniczeń  
*no limit*  
70 porcji/200ml  
*70 pcs/200ml*  
30 porcji/200ml  
*30 pcs/200ml*  
bez ograniczeń  
*no limit*

**Oprawa/Serving and decoration:**

- kelnerzy do obsługi  
*waiters*  
- elegancko ubrane stoły cateringowe (falbany z tafty, atlas)  
*smartly decorated catering tables (taffeta ruffles, satin)*  
- dekoracja z żywych kwiatów  
*fresh flowers*

**Koszt/Cost:**

18 PLN/osoby/guest brutto

**Taspol s.c. - Chilli Catering**

ul. Chocimska 40  
60-688 Poznań  
NIP: 972-04-22-538

tel/fax: (61) 8692 328  
email: [taspol@taspol.poznan.pl](mailto:taspol@taspol.poznan.pl)  
[www.chillicatering.pl](http://www.chillicatering.pl)

Numer konta bankowego: 98 1500 1201 1212 0003 9202 0000

**PRZERWA KAWOWA LUX**  
**COFFE BREAK LUX**  
**30.11. - 14.12.08.**  
**przykład/example: 100 osób/guests**

**Menu:**

- minirogaliki marcińskie <i>ST. Martin's mini-croissants</i>	50 sztuk/80g 50 pcs/80g
- minipączki <i>mini-doughnuts</i>	50 sztuk/80g 50 pcs/80g
- świeże owoce <i>fresk fruit</i>	10 kg 10 kg
- kawa, herbata <i>coffe, tea</i>	bez ograniczeń <i>no limit</i>
- soki owocowe <i>fruit juice</i>	70 porcji/200ml 70 pcs/200ml
- woda mineralna <i>mineral water</i>	30 porcji/200ml 30 pcs/200ml

**Oprawa/Serving and decoration:**

- kelnerzy do obsługi  
*waiters*
- elegancko ubrane stoły cateringowe (falbany z tafty, atlas)  
*smartly decorated catering tables (taffeta ruffles, satin)*
- dekoracja z żywych kwiatów  
*fresh flowers*

**Koszt/Cost:**

25 PLN/osoby/guest brutto

**PRZERWA KAWOWA KANAPKOWA  
COFFE AND SANDWICH BREAK**

**1 - 12.12.08.**

**Przykład/example: 100 osób/guests**

**Menu:**

- kanapki dekoracyjne (4 sztuki/osobę): <i>assorted canapes (4 per person)</i>	400 sztuk 400 pcs
* z szynką i pomidorkiem <i>with ham and tomato</i>	
* z camambertem i orzechem włoskim <i>with camembert and walnuts</i>	
* z twarogiem, szczypiorkiem, szczypiorkiem, rzodkiewką <i>with cottage cheese, chives and radish</i>	
* z łososiem i cytrynką <i>with salmon and lemon</i>	
* z jajkiem i kolorowym kawiozem <i>with eggs and coloured caviar</i>	
- kruche ciasteczka mix <i>assorted biscuits</i>	bez ograniczeń <i>no limit</i>
- kawa, herbata <i>coffe, tea</i>	bez ograniczeń <i>no limit</i>
- soki owocowe <i>fruit juice</i>	70 porcji/200ml 70 pcs/200ml
- woda mineralna <i>mineral water</i>	30 porcji/200ml 30 pcs/200ml

**Oprawa/Serving and decoration:**

- kelnerzy do obsługi  
*waiters*
- elegancko ubrane stoły cateringowe (falbany z tafty, atłas)  
*smartly decorated catering tables (taffeta ruffles, satin)*
- dekoracja z żywych kwiatów  
*fresh flowers*

**Koszt/Cost:**

30 PLN/osoby/guest brutto x 100 = 3 000 PLN brutto

## LUNCH

30.11. - 14.12.2008

**Przykład/example:** 100 osób/guests

### Menu :

#### **Przystawka/Starter:**

- sałatka grecka z serem typu feta wyporcjowana w pucharkach 100 porcji/100g  
*Greek salad with feta cheese served in separate portions in cups* 100 portions/100g

#### **Dania na ciepło (1 porcja/osobę do wyboru z 3)/Warm dishes (1 portion per person selected out of 3):**

- strogonow z polędwicy wieprzowej z pieczarkami 50 porcji/200ml  
*strogonov with pork sirloin and mushrooms* 50 portions/200ml  
- kluseczki półfrancuskie 50 porcji/150g  
*drop dumplings* 50 portions/150g  
- indyk w sezamie na warzywach 50 porcji/200ml  
*turkey in sesame seed on vegetables* 50 portions/200ml  
- ryż sypki 50 porcji/150g  
*rice* 50 portions/150g

#### **Deser/Dessert:**

- Pana Cotta z owocami leśnymi 100 porcji/80g  
*panna cotta with forest fruit* 100 portions/80g

#### **Napoje/Drinks:**

- kawa, herbata bez ograniczeń  
*coffee, tea* unlimited  
- soki owocowe 70 porcji/100ml  
*fruit juice* 70 portions/100ml  
- woda mineralna 30 porcji/200ml  
*mineral water* 30 portions/200ml

### **Oprawa/Serving and decoration::**

- kucharz do wydawania ciepłych potraw  
*a cook serving warm dishes*  
- kelnerzy do obsługi  
*waiters*  
- elegancko ubrane stoły cateringowe (falbany z tafty, atłas)  
*smartly decorated catering tables (taffeta ruffles, satin)*  
- dekoracja z żywych kwiatów  
*fresh flowers*

### **Koszt/Cost::**

60 PLN/osoby/guest brutto

## COCTAIL

30.11. - 14.12.08.

**Przykład/example:** 100 osób/guests

### Menu:

#### **Przekąski (6 porcji/osobę do wyboru z 10):**

#### **Snacks (6 portions per person selected out of 10):**

- tartinki z:

*banquet canapes with:*

\* łososiem i cytrynką

*salmon and lemon*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

\* jajkiem i kolorowym kawiozem

*eggs and coloured caviar*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

\* kabanoskiem i korniszonkiem

*smoked sausage and piekle*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

\* camambertem i suszoną śliwką

*camembert and prune*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

- koreczki owocowe

*fruit appetizers*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

- koreczki warzywne

*vegetable appetizers*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

- jajka faszerowane

*filled eggs*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

- świeże ogóreczki faszerowane tzatzikami

*fresh cucumbers filled with Tzatziki sauce*

60 sztuk/50g

60 pcs/50g

- pomidorki koktajlowe faszerowane szpinakiem

*cherry tomatoes with spinach*

60 porcji/50g

60 pcs/50g

- deska serów

*cheese plater*

60 porcji/50g

60 pcs/50g

#### **Deser/Dessert:**

- cisteczka bankietowe

*banquet cakes*

150 sztuk/50g

150 pcs/50g

#### **Napoje/Drinks:**

- wino czerwone wytrawne, Leon Cavallo, Chile

*dry red wine, Leon Cavallo, Chile*

60 porcji/100ml

60 portions/100ml

- wino białe wytrawne, Leon Cavallo, Chile

*dry white wine, Leon Cavallo, Chile*

30 porcji/100ml

30 portions/100ml

- kawa, herbata

*coffe, tea*

bez ograniczeń

*no limit*

- soki owocowe

*fruit juice*

70 porcji/200ml

70 pcs/200ml

- woda mineralna

*mineral water*

30 porcji/200ml

30 pcs/200ml

**Oprawa/Serving and decoration:**

- kelnerzy do obsługi

*waiters*

- elegancko ubrane stoły cateringowe (falbany z tafty, atłas)

*smartly decorated catering tables (taffeta ruffles, satin)*

- dekoracja z żywych kwiatów

*fresh flowers*

**Koszt/Cost:**

65 PLN/osoby/guest brutto

**BANQUET**  
**30.11. - 14.12.08.**

**Przykład/example :100 osób/guests**

**Menu:**

**Dania na ciepło (1 porcja/osobę do wyboru z 2):**

*Hot meals (1 portion per person selected out of 2):*

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| - stroganow z polędwicy wieprzowej z pieczarkami<br><i>stroganov with pork sirloin and mushrooms</i> | 50 porcji/200g<br>50 pcs/200g |
| - kurczak w sosie śmietanowo-serowym z migdałami<br><i>chicken in cheese sauce with almonds</i>      | 50 porcji/200g<br>50 pcs/200g |
| - pieczywo mieszane<br><i>mixed bread</i>  | bez ograniczeń<br>no limit    |

**Dania na zimno (3 porcje/osobę do wyboru z 10):**

*Cold dishes (3 portions per person selected out of 10):*

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| - medalion cielęcy z jajkiem przepiórczym na musie brokułowym<br><i>veal medalion with a quail egg and broccoli mousse</i> | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - karkówka szpikowana czosnkiem<br><i>grilled neck with garlic</i>   | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - schab "pawie oczko"<br><i>pork roll with stuffing</i>  | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - tymbaliki z golonki<br><i>jellied pork knuckle</i>   | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - indyk w maladze<br><i>turkey in Malaga wine with fruit</i>   | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - roladka drobiowa z omletem i szpinakiem<br><i>poultry roll with omelette and spinach</i>                                 | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - roladki z szynki ze szparagami<br><i>rolled ham with asparagus</i>   | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - pstrąg w cytrynowych papilotkach<br><i>trout with lemon curls</i>  | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - łosoś wędzony z ziołami<br><i>smoked salmon with herbs</i>   | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - jajka z kolorowym kawiozem<br><i>eggs with coloured caviar</i>   | 30 porcji/50g<br>30 pcs/50g   |
| - sos cumberland<br><i>Cumberland sauce</i>  | 100 porcji/10g<br>100 pcs/10g |
| - pieczywo mieszane i masło<br><i>mixed bread and butter</i>   | bez ograniczeń<br>no limit    |

**Sałatki/Salads:**

- jarzynowa włoska  
*Italian salad with vegetables* 50 porcji/100g  
50 pcs/100g
- grecka z serem a'la feta  
*Greek Sland with a'la feta cheese* 50 porcji/100g  
50 pcs/100g

**Deser/Dessert:**

- cisteczka bankietowe  
*banquet cakes* 100 sztuk/50g  
100 pcs/50g

**Napoje/Drinks:**

- wino czerwone wytrawne, Leon Cavallo, Chile  
*dry red wine, Leon Cavallo, Chile* 60 porcji/100ml  
60 portions/100ml
- wino białe wytrawne, Leon Cavallo, Chile  
*dry white wine, Leon Cavallo, Chile* 40 porcji/100ml  
40 portions/100ml
- kawa, herbata  
*coffe, tea* bez ograniczeń  
*no limit*
- soki owocowe  
*fruit juice* 70 porcji/200ml  
70 pcs/200ml
- woda mineralna  
*mineral water* 30 porcji/200ml  
30 pcs/200ml

**Oprawa/Serving and decoration:**

- kelnerzy do obsługi  
*waiters*
- elegancko ubrane stoły cateringowe (falbany z tafty, atłas)  
*smartly decorated catering tables (taffeta ruffles, satin)*
- dekoracja z żywych kwiatów  
*fresh flowers*

**Koszt/Cost:**

100 PLN/osoby/guest brutto