

SMA CZNY B ZNES

Jedzenie tak dobre, że aż uzależnia!

O nas



Smaczny Biznes zrodził się z pasji do gotowania i zdrowego odżywiania.

- Posiadamy doświadczenie w branży gastronomicznej, hotelarskiej i eventowej.
- Działamy kompleksowo, z dbałością o najdrobniejsze szczegóły.
- Charakteryzuje nas elastyczność, oryginalność i otwartość na potrzeby klientów związanych z branżą, a perfekcyjnie rozwinięte zdolności planowania, organizowania i bliska współpraca z klientem pozwalają również zaspokoić potrzeby klientów, którzy nigdy wcześniej nie organizowali cateringu na małą czy dużą skalę, jednocześnie oferując im pewność i spokój o powodzenie realizacji.
- Przygotowując dania wykorzystujemy najświeższe produkty – w najwyższym stopniu dbamy o jakość dostarczanych produktów.
- Sukces i zadowolenie klienta traktujemy jako osobistą nagrodę.

Oferta



Małe /kameralne/ cateringi branżowe:

- serwis kawowo-herbaciany,
- serwis kawowo-herbaciany + ciasta/desery porcjowane,
- serwis kawowo-herbaciany + fingerfood,
- serwis kawowo-herbaciany + fingerfood + ciasta/desery porcjowane.

Duże cateringi branżowe:

- bufet ciepły + bufet zimny + desery + serwis kawowo-herbaciany,
- bar /alkohole, softy/.

Prywatne imprezy:

- bufet ciepły + bufet zimny + desery + serwis kawowo-herbaciany.

Cukiernia Smacznego Biznesu.

Live cooking.

Współpraca z klubami, restauracjami i letnimi ogródkami.

Wynajem zastawy, szkła, stołów, krzeseł itp.

Przykładowe menu



Bufet ciepły:

- krem z kukurydzy z chipsami z jarmużu,
- polędwiczki w sosie kurkowym/kurczak kukurydziany w sosie BBQ z Jackiem Danielsem,
- dorsz Jamiego Oliviera z suszonymi pomidorami i posypką chlebową,
- tagliatelle z sepią z krewetkami po portugalsku / penne spinaci z serem dor blue,
- warzywa na parze w emulsji tymiankowej,
- ziemniaki z rozmarynem.



Przykładowe menu



Bufet zimny:

Tartinki:

- z pasztetem i pieczonym burakiem /również wersja wege/,
- z serem brie i żurawiną,
- z szynką dojrzewającą i melonem.

Koreczki:

- z kabanosem, serem żółtym i papryką,
- caprese – z mozzarellą, pomidorkiem cherry i bazylią,
- z melonem, serem pleśniowym, czerwoną papryką i rucolą.

Sałatki:

- tabbouleh /również w wersji bezglutenowej/,
- z kozim serem, figami i orzechami pekan,
- z rucolą, pomidorkami cherry i suszonymi oraz serem camembert,
- cezar.

Amerykańskie pancakes:

- z syropem klonowym i owocami,
- z syropem z agawy i owocami,
- z serkiem mascarpone i owocami.



Przykładowe menu



Desery*:

- panna cotta z musem owocowym,
- mini serniczki z musem z maracuii,
- sernik cytrynowy,
- sernik nowojorski,
- piernik pomidorowy,
- beza Pavlova,
- gâteau au chocolat,
- tartaletki z custardem cytrynowym i bezą.



Cukiernia Smacznego Biznesu



*Wszystkie desery i ciasta:

- wykonane są od podstaw przez nas z najwyższej jakości produktów,
- dostosowane do potrzeb i wymagań zdrowotnych /bezglutenowe, z niskim indeksem glikemicznym, dla cukrzyków/ jak również ideologicznych lub religijnych /wegańskie, jarskie, koszerne/,
- mogą zawierać dedykacje imienną bądź logotyp firmy.



Zaufali nam m.in.....



IMMOFINANZ



SMA CZNY B ZNES

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

Monika Paś tel. 501 832 108

Agata Luberadzka-Włoda tel. 608 328 270