

WŁOSKI CATERING EVENTOWY

SPOTKANIA BIZNESOWE, EVENTY DLA KLIENTÓW,
WYDARZENIA FIRMOWE, BANKIETY
OFERTA NA ROK 2026



VERDE PANINI&CAFFÈ

RYNEK 13

43-100 TYCHY

NR TEL. 537 656 122

WT-NDZ 10-19

DLACZEGO NASZ CATERING?

Od roku działamy stacjonarnie, prowadząc lokal w Tychach. Przez ten czas przekonaliśmy do siebie wielu klientów, jak i również zapracowaliśmy na bardzo dobrą opinię. Nasi goście cenią nas za smak, jakość produktów, profesjonalną obsługę oraz wyjątkową kawę. Oferowany przez nas catering opiera się na importowanych, włoskich produktach najwyższej jakości oraz na sprawdzonych, włoskich recepturach. Jeżeli zależy Ci na eleganckiej prezentacji oraz jakości premium, pragniesz zaskoczyć swoich Gości smakiem włoskich wędlin i serów oraz sprawić, by Twoje wydarzenie pozostało w pamięci na długo - jesteśmy dla Ciebie!

Verde Panini&Caffè

5,0 ★★★★★ (150) · 20–40 zł · Bistro

 Zarządzaj profilem firmy



CATERING EVENTOWY - JEDZENIE

Nasza specjalność to włoskie kanapki, przygotowywane na bazie własnoręcznie robionej foccaci. Wykorzystujemy specjalną mieszankę trzech mąk oraz długie czasy dojrzewania, uzyskując tym samym wyjątkowy produkt.

Nasz flagowy deser to cannolo - sycylijski specjał, składający się z ręcznie robionej, chrupiącej rurki nadziewanej kremami na bazie ricotty oraz mascarpone.

PAKIET PODSTAWOWY - 55 ZŁ BRUTTO/OS.

Kanapki na bazie foccaci:

- mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczone pomidorki, pesto genovese, świeża bazylia
- mozzarella fior di latte, salame milano, oliwki, pecorino romano
- wytrwany krem pistacjowy, mortadella bologna z pistacjami, pieczone pomidorki, kruszone pistacje
- krem na bazie pecorino romano, mozzarella fior di latte, oliwki, pieczone pomidorki, pesto genovese.

Cannoli klasyczne - chrupiące rureczki nadziewane kremem z ricotty oraz mascarpone.

Cannoli pistacjowe - chrupiące rureczki nadziewane kremem na bazie ricotty i pasty pistacjowej 100%.

Sezonowe owoce.

Pakiet podstawowy to idealna opcja na niewielki, acz syty poczęstunek dla Gości. Na każdą osobę przypadają dwie kanapki (przykładowo dla 20 osób robimy łącznie 40 kanapek, po 10 z każdego rodzaju) oraz po jednym cannolo z obu rodzajów.

CATERING EVENTOWY - JEDZENIE

PAKIET ROZSZERZONY - 75 ZŁ BRUTTO/OS.

Kanapki na bazie foccaci:

- mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczone pomidorki, pesto genovese, świeża bazylia
- mozzarella fior di latte, salame milano, oliwki, pecorino romano
- wytrwany krem pistacjowy, mortadella bologna z pistacjami, pieczone pomidorki, kruszone pistacje
- krem na bazie pecorino romano, mozzarella fior di latte, oliwki, pieczone pomidorki, pesto genovese.

Cannoli klasyczne - chrupiące rureczki nadziewane kremem z ricotty oraz mascarpone.

Cannoli pistacjowe - chrupiące rureczki nadziewane kremem na bazie ricotty i pasty pistacjowej 100%.

Sezonowe owoce.

Finger food w formie koreczków:

- caprese - mozzarella fior di latte, pomidorki, bazylia
- gorgonzola - gorgonzola piccante, sezonowy owoc, orzech włoski
- pecorino - pecorino romano, oliwki, pomidorki

Selekcja włoskich ciastek.

Pakiet rozszerzony zawiera w sobie dania z pakietu podstawowego, jednocześnie będąc urozmaiconym o dodatek koreczków z włoskimi produktami oraz słodkie przekąski w formie oryginalnych ciastek prosto z Italii. Jeżeli pragniesz, aby stół był obficie zastawiony, pakiet rozszerzony będzie idealnym wyborem.

CATERING EVENTOWY - JEDZENIE

PAKIET PREMIUM - 100 ZŁ BRUTTO/OS.

Kanapki na bazie foccaci:

- mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczone pomidorki, pesto genovese, świeża bazylia
- mozzarella fior di latte, salame milano, oliwki, pecorino romano
- wytrwany krem pistacjowy, mortadella bologna z pistacjami, pieczone pomidorki, kruszone pistacje
- krem na bazie pecorino romano, mozzarella fior di latte, oliwki, pieczone pomidorki, pesto genovese.

Cannoli klasyczne - chrupiące rureczki nadziewane kremem z ricotty oraz mascarpone.

Cannoli pistacjowe - chrupiące rureczki nadziewane kremem na bazie ricotty i pasty pistacjowej 100%.

Sezonowe owoce.

Finger food w formie koreczków:

- caprese - mozzarella fior di latte, pomidorki, bazylia
- gorgonzola - gorgonzola piccante, sezonowy owoc, orzech włoski
- pecorino - pecorino romano, oliwki, pomidorki

Selekcja włoskich ciastek.

Deski włoskich serów oraz wędlin z foccacią.

Klasyczne tiramisu - monoporcje.

Pakiet premium jest najbardziej wykwintny z naszej oferty. Poza daniami z poprzednich pakietów, powyższa propozycja zawiera dodatkowy deser w postaci tiramisu według oryginalnej receptury oraz selekcję włoskich serów i wędlin najwyższej jakości, co stanowi elegancki dodatek i zaskoczy Gości wyrazistymi, południowymi smakami.



CATERING EVENTOWY - NAPOJE

PAKIET PODSTAWOWY - 20 ZŁ BRUTTO/OS.

Woda niegazowana

Woda gazowana.

Lemoniada z cytrusów, ręcznie wyciskana.

Napoje z pakietu podstawowego są serwowane w dyspenserach do samodzielnego nalewania. Pakiet podstawowy będzie idealny do zaspokojenia pragnienia Twoich Gości.

PAKIET PREMIUM - 60 ZŁ BRUTTO/OS.

Woda niegazowana Aqua Panna w szklanych butelkach.

Woda gazowana San Pellegrino w szklanych butelkach.

Lemoniada z cytrusów, ręcznie wyciskana.

Włoskie soki Santal w szklanych butelkach (pomarańczowy, jabłkowy, brzoskwiniowy).

Kultowe włoskie bezalkoholowe napoje gazowane z dodatkiem owocowego miąższu - Lemon Soda, Oran Soda, Mojito Soda.

Pakiet premium dobrze sprawdzi się na eleganckich wydarzeniach - napoje serwowane w szklanych butelkach zapewniają luksusowy wygląd.

Dodatkowo szeroki wybór włoskich soków oraz lemoniad gazowanych da możliwość skosztowania napojów popularnych we Włoszech.





Każdy z naszych pakietów został starannie skomponowany tak, aby tworzył spójną całość - smakowo i wizualnie.

Dopuszczamy możliwość indywidualnych modyfikacji wybranych pozycji, dbając jednocześnie o zachowanie charakteru i równowagi całego zestawu. Większe zmiany w składzie pakietu mogą się wiązać z koniecznością indywidualnej wyceny.

Przy składaniu zamówienia prosimy o minimum dwutygodniowe wyprzedzenie.

Szczegółowe ustalenie warunków, podpisanie umowy oraz zadeklarowanie kwoty zaliczki nastąpi na dalszym etapie współpracy.

W razie dodatkowych pytań, bądź chęci skorzystania z naszych usług serdecznie zapraszam do kontaktu pod niżej podanym numerem telefonu/adresem e-mail.

Kamil Olszak



+48 669 974 782



kontakt@verdetychy.pl