






# OFERTA NA CATERING DLA FIRM I GRUP

Charakterystyka usług .....	2
Menu .....	3
Dodatkowe informacje .....	5

 530-080-616  
 [manager@cynamon-catering.pl](mailto:manager@cynamon-catering.pl)  
 [www.cynamon-catering.pl](http://www.cynamon-catering.pl)



ATRAKCYJNE  
MENU



GWARANCJA  
JAKOŚCI



NAJSZYBSZA DOSTAWA  
NA RYNKU

# POZNAJ NASZE USŁUGI

## Obiady jako posiłki regeneracyjne

Posiłki regeneracyjne są skierowane dla firm, które mają obowiązek zapewnić swoim pracownikom wyżywienie zgodnie z ustawą (Dz.U. 1996 nr 60 poz.279), ale zależy im także na jakości i smaku dostarczanych posiłków. Taki posiłek musi zawierać min. 1000 kcal, w tym 50-55 % węglowodanów (najlepiej złożonych), 30-35 % tłuszczów, 15% białka. Często mamy do czynienia z firmami, które dostarczają posiłki niezgodne z wymaganiami prawnymi oraz wątpliwej jakości. Niestety odbija się to potem na zdrowiu pracowników. Dlatego korzystając z posiłków naszej firmy macie Państwo pewność, że pracownicy będą pozytywnie zaskoczeni, że ich firma nie tylko spełnia ustawowy obowiązek ale zapewnia im coś więcej.



## Obiady dla firm po okresie posiłków regeneracyjnych

Jest to oferta skierowana głównie do firm budowlanych po okresie posiłków regeneracyjnych. W momencie kiedy kończy się obowiązek zapewnienia pracownikom posiłków wiele firm rezygnuje z zamawiania ze względu na możliwość obniżenia kosztów. Wiąże się to jednak ze spadkiem motywacji pracowników, którzy zdążyli się już przyzwyczaić do wyżywienia. Dla tych klientów mamy ofertę, która pozwala nadal korzystać z posiłków przy niewielkim koszcie, poprzez zmniejszenie kaloryczności dań (w okresie wiosenno-letnim jest to nawet wskazane) i dzięki temu obniżeniu kosztów, przy jednoczesnym zachowaniu całego lub częściowego wyżywienia. Pracownicy na pewno docenią firmę, która nie musi zapewniać żywienia ale chce to zrobić dla poprawy warunków pracy.



# MENU PRZYKŁADOWE OBIADY



## ZUPY

- Rosół z makaronem
- Pomidorowa z makaronem/ryżem
- Pieczarkowa
- Ogórkowa
- Kapuśniak z kiszonej kapusty
- Kapuśniak ze słodkiej kapusty
- Krupnik ryżowy/ z kaszy
- Jarzynowa
- Kalafiorowa
- Koperkowa
- Zalewajka
- Barszcz czerwony zabieleny
- Barszcz ukraiński
- Szczawiowa z jajkiem
- Szpinakowa
- Fasolowa
- Grochówka
- Meksykańska
- Tajska
- Minestrone (sezon)
- Chłodnik litewski (sezonowo)
- Botwinka (sezonowo)



## DRUGIE DANIA

- Kotlet schabowy, ziemniaki pieczone, bukiet surówek
- Schab po cygańsku, ziemniaki puree, surówka z czerwonej kapusty
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ, ziemniaki, surówka wiosenna
- Zraz wieprzowy, kasza, sos pieczarkowy, ogórek kiszony
- Pieczeń z karczku, kasza, sos własny, surówka z ogórka kiszzonego
- Kotlet mielony/ stek z cebulką, ziemniaki, buraczki gotowane
- Gulasz wieprzowy, kasza gryczana, ogórek kiszony
- Udko z kurczaka, ryż curry z warzywami, surówka z marchewki z jabłkiem
- Skrzydełka pieczone w sosie słodko kwaśnym z ryżem parabolicznym, surówka z młodej kapusty
- Ryba (dorsz, miruna) w jajku, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty
- Roladki wołowe (różne farsze), kasza pęczak, surówka colesław
- Tagliatelle z sosem serowym i kurczakiem
- Makaron z kurczakiem, szpinakiem, suszonym pomidorami
- Udziec z indyka duszony w porach, ziemniaki, surówka z selera
- Gołąbki, ziemniaki, surówka warzywna
- Filet z kurczaka po hawajsku, ziemniaki pieczone/ryż, surówka z marchewki
- Wątróbka po cygańsku, ziemniaki, kapusta zasmażana
- Golonka w kapuście, ziemniaki

# CENNIK OBIADY DLA FIRM

## CENA BAZOWA 18 ZŁ NETTO ZESTAW

Ilość obiadów	Wartość rabatu	Cena zestaw	Cena II danie	Cena zupa
<b>20-49</b>	<b>5%</b>	<b>17 zł</b>	<b>16 zł</b>	<b>7 zł</b>
<b>50-99</b>	<b>10%</b>	<b>16 zł</b>	<b>15 zł</b>	<b>6 zł</b>
<b>100-199</b>	<b>15%</b>	<b>15 zł</b>	<b>14 zł</b>	<b>5 zł</b>
<b>200 i powyżej</b>	<b>20%</b>	<b>14 zł</b>	<b>13 zł</b>	<b>4 zł</b>

### ZAMAWIANIE POSIŁKÓW:

Dzięki współpracy z firmą **Startsoft.pl** istnieje możliwość odciążenia kierowników od zamawiania obiadów, zbierania opłat i wszystkiego co związane z posiłkami. Jako jedyna firma w Łodzi oferujemy możliwość zamawiania posiłków przez ten innowacyjny system. Jest to duże ułatwienie dla pracowników a co za tym idzie oszczędność czasu i pieniędzy. Dzięki platformie możemy też zaoferować danie standardowe, wegetariańskie oraz działać zgodnie z filozofią **"zero waste"** (nie marnujemy jedzenia poprzez nadmierną produkcję).



### DZIEŃ PRÓBNY

Każdemu nowemu klientowi zainteresowanemu naszymi usługami oferujemy możliwość darmowego dnia próbnego (szczegóły ustalane indywidualnie).

Nasz zakład posiada wpis do rejestru Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Łodzi (nr decyzji PPIS-Ł-HŻ-4620-1247/12) pozwalający na produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy, oraz świadczenie usług cateringowych.



**Dodatkowo raz w roku w okresie Świąt Bożego Narodzenia organizujemy dla firm korzystających z posiłków darmowy poczęstunek świąteczny.**

**PAMIETAJ! WSZYSTKIE KOSZTY PONIESIONE NA CATERING MOŻESZ ODLICZYĆ OD PRZYCHODU**