

ZNAKOMITA ATRAKCJA! WIDOWISKOWA I SMACZNA

**10 000
PORCJI**

ZUPY, GULASZU
LUB
DOWOLNEGO DANIA

PROFESJONALNY SPRZĘT
WYKONANY NA ZAMÓWIENIE

PROFESJONALNI KUCHARZE

WIDOWISKOWY SHOW
WIELKI DYMIĄCY GAR,
OGIEŃ I WSPANIAŁY ZAPACH...

SPECJALNE RECEPTURY GOTOWANIA – SMAK I JAKOŚĆ



**10 000
PORCJI**

**ZUPY, GULASZU
LUB
DOWOLNEGO DANIA**

Dysponujemy specjalnie przygotowanym garem
O POJEMNOŚCI PONAD 2000 LITRÓW
z którego można wydać podczas imprezy
ponad **12 000 porcji** zupy lub innego dania.

ŚREDNI CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAWY
zależy oczywiście od jej rodzaju oraz ilości,
w przypadku **5 000 porcji** zupy rybnej jest to około 5 godzin.

**ABY PRZEPROWADZIĆ GOTOWANIE POTRZEBUJEMY DOSTĘP DO WODY PITNEJ
W ODLEGŁOŚCI NIE WIĘKSZEJ NIŻ 100 METRÓW. TEREN MUSI BYĆ UTWARDZONY**

KALKULACJA KOSZTÓW



Koszt wsadu – w zależności od zamówienia

przykładowy koszt dla 5000 porcji zupy rybnej to 4500zł

**Koszt drewna opałowego
w zależności od długości gotowania i ilości zupy**

przykładowy koszt dla 5000 porcji zupy rybnej to 500zł

Trasport 2 zł netto / km

**Obsługa – 600zł netto
(3 kucharzy)**

**Wynajęcie sprzętu – 3000zł netto
(gar z kompletnym osprzętem)**



u.studio
events & catering projects

tel. /fax +48 91 43 43 116
mobile: +48 601 878 636
e-mail: biuro@ustudio.pl

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY
DO SKORZYSTANIA Z NASZEJ OFERTY
DOTYCZĄCEJ GOTOWANIA W WIELKIM GARZE
PROSIMY O PRZESŁANIE ZAPYTANIA OFEROWEGO
W CELU PRZYGOTOWANIA INDYWIDUALNEJ WYCENY**