



# KOMUNIKAT

Uprzejmie informujemy, że jest możliwość otrzymywania abonamentowych obiadów jedno lub dwu daniowych w cenie:

- Obiad jednodaniowy II danie - za jedyne 9,50 zł/ dziennie\*
  - Obiad dwudaniowy zupa + II danie - za jedyne 11,00 zł/ dziennie\*
- Całe przedsięwzięcie uzależnione jest od liczby chętnych.

\*obiady:

- Do 50 osób- jednodaniowe - 9,50 zł, dwudaniowe- 11,00 zł;
- 50-100 osób- jednodaniowe - 9,30 zł, dwudaniowe- 10,80 zł;
- 100-150 osób- jednodaniowe - 9,00 zł, dwudaniowe- 10,50 zł;
- 150-200 osób- jednodaniowe - 8,80 zł, dwudaniowe- 10,30 zł

Przewidujemy również zewnętrzne dofinansowanie do posiłków - cena może ulec zmniejszeniu.

Zainteresowanych prosimy o zgłaszanie chęci otrzymywania obiadów abonamentowych do [algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl) Tel. 730 77 44 65 [www.algast.com.pl](http://www.algast.com.pl)

Zgłoszenie nie jest zobowiązujące.

Ciepłe obiady będą dostarczane przez firmę ALGAST i wydawane z mobilnej kuchni gastronomicznej w pojemnikach termoizolacyjnych do żywności na terenie zakładu pracy o określonej godzinie.

W przypadku wystarczającej liczby zgłoszeń firma ALGAST przed podpisaniem umowy z każdym zgłaszającym wyda w gratisie 1 obiad w celu zaprezentowania produktu firmy ALGAST.

Firma ALGAST proponuje obiady tradycyjne, smaczne, zdrowe i domowe.

Dzięki obiadom abonamentowym:

- zaoszczędzisz czas,
- zaoszczędzisz pieniądze,
- codziennie będziesz jeść inne SMACZNE DANIA!



xx.xx.2014r.Zupa: Rosół bulion  
De' Volaille , ziemniaki z koperkiem, surówka  
xx.xx.2014r.Zupa: Barszcz czerwony  
Gulasz wieprzowy, kasza, surówka z ogórka i cebuli  
xx.xx. 2014r.Zupa: Ogórkowa  
Pulpety w sosie pomidorowym, ryż, surówka  
xx.xx.2014r.Zupa: Jarzynowa  
Filet rybny, ziemniaki, surówka  
\*gramatura II dania około 500g/ zupa 300 ml

xx.xx.2014r.Zupa: Barszcz czerwony  
Bigos z kielbasą, pieczywo  
xx.xx.2014r.Zupa: Pomidorowa z makaronem  
Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka  
xx.xx. 2014r.Zupa:Krupnik  
Udko kurczaka, ryż, surówka  
xx.xx.2014r. Zupa: Żurek  
Karkówka, ziemniaki, surówka  
xx.xx.2014r. Zupa: Krem selerowy  
Pierogi z kapustą i grzybami  
\*gramatura II dania około 500g/ zupa 300 ml

xx.xx.2014r.Zupa: Cebulowa  
Kotlet mielony, ziemniaki, buraczki  
xx.xx.2014r.Zupa: Koperkowa  
Potrawka z kurczaka, ryż, warzywa gotowane  
xx.xx. 2014r.Zupa: Fasolowa  
Zrazy wieprzowe, kasza, surówka  
xx.xx.2014r. Zupa: Rosół bulion  
Schab gotowany w sosie, ziemniaki, surówka  
xx.xx.2014r. Zupa: Kapuśniak  
Klopsiki rybne w sosie, ziemniaki, surówka  
\*gramatura II dania około 500g/ zupa 300 ml

xx.xx.2014r.Zupa: Rosół bulion  
Spaghetti bolognese  
xx.xx.2014r.Zupa: Pieczarkowa  
Klopsy drobiowe w sosie koperkowym, ryż, surówka  
xx.xx. 2014r.Zupa: Jarzynowa  
Gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki  
xx.xx.2014r. Zupa: Szczawiowa  
Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka  
xx.xx.2014r. Zupa: Owocowa  
Naleśniki z białym serem i owocami  
\*gramatura II dania około 500g/zupa 300 ml

xx.xx.2014r.Zupa: Żurek  
Pierogi z mięsem  
xx.xx.2014r.Zupa: Ogórkowa  
Pieczeń z karkówki, ziemniaki, surówka  
xx.xx. 2014r.Zupa: Kapuśniak  
Filet z kurczaka, ziemniaki, surówka  
xx.xx. 2014r Zupa: Rosół bulion  
Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka  
\*gramatura II dania około 500g/ zupa 300 ml

# CATERING DLA FIRM

[WWW.ALGAST.COM.PL](http://WWW.ALGAST.COM.PL)

[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

SPECJALISTA DS. GASTRONOMII  
TEL. 730 77 44 64

SPECJALISTA DS. IMPREZ  
TEL. 730 77 44 65

UL. H. DERDOWSKIEGO 1/1  
85-795 BYDGOSZCZ



## PROMOCJA 2014 !!!

- DO ZAMÓWIONEGO CATERINGU ZADASZENIE MIEJSC SIEDZĄCYCH **GRATIS!!!**
- KORZYSTAJĄC Z OBIADÓW ABONAMENTOWYCH DLA FIRM **IMPREZA INTEGRACYJNA GRATIS!!!**

## ZAPYTAJ O INNE PROMOCJE

[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

Tel. 730 774 464

Tel. 730 774 465

## JAKIE USŁUGI GASTRONOMICZNE WYKONUJE FIRMA ALGAST?

### OBSŁUGUJEMY:

- ❖ PIKNIKI
- ❖ IMPREZY
- ❖ INTEGRACYJNE
- ❖ SZKOLENIA
- ❖ JUBILEUSZE
- ❖ IMPREZY
- ❖ TEMATYCZNE

Zakres usług gastronomicznych firmy ALGAST skupiony jest na promowaniu PROSTEJ, ZDROWEJ, TRADYCYJNEJ kuchni POLSKIEJ. Najpopularniejsze nasze potrawy to m.in.: pierogi, kasza, kluski, gołąbki, kotlet schabowy, kotlet mielony, bigos, galareta mięsna, golonka, zupy (żurek, kapuśniak, krupnik, barszcz czerwony, rosół, zupa pomidorowa, zupa ogórkowa, zupa grzybowa, chłodnik), potrawy z kapusty i ziemniaków, pieczywo (chleb żytni, pszenny), ciasta, warzywa, owoce (jabłka, gruszki, maliny, truskawki, jagody, porzeczki), ser biały, jak i wszelkiego rodzaju mięsa (głównie wieprzowina, drób i wołowina) przygotowane na różne sposoby, oraz w mniejszym stopniu ryby morskie i słodkowodne. **Jedząc nasze potrawy poczujesz smak dzieciństwa.**

Tel. 730 774 464  
[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

### POLECAMY:

- ❖ OBIADY
- ❖ ABONAMENTOWE DLA FIRM
- ❖ OBSŁUGĘ
- ❖ CODZIENNĄ FIRM

## JAKI CATERING NA IMPREZIE?

Zastanawiając się nad podaniem posiłków na imprezie plenerowej należy pamiętać, aby menu było zróżnicowane i miało charakter terenowy. Charakterystycznymi daniami terenowymi są oczywiście posiłki grillowe. Rodzaje mięs muszą być dopasowane do uczestników imprezy. Wiemy, że dzieci nie lubią marynowanych żeber z grilla, ale pierś z kurczaka i kielbasę zjedzą ze smakiem. Dodatkowo przy posiłkach grillowych ważny jest rodzaj marynaty nadającej charakterystyczny smak grillowanego mięsa. Dodatki takie jak pieczywo, sosy, surówki są niezbędnym uzupełnieniem cateringu grillowego. Na drugie danie trzeba zjeść terenową zupę, która jak wiemy dopełni nam charakter spożywania posiłków na świeżym powietrzu. Wspaniałym przysmakiem jest stół wiejski prezentujący wiejską prostotę, ale zarazem smaczną i zdrową żywność. Nie można zapomnieć o deserze w postaci czegoś słodkiego nie rozpuszczającego się w słońcu, a także czegoś zdrowego w postaci warzyw i owoców. Do tego wszystkiego bez ograniczeń napoje ciepłe i zimne. Taki catering spełni oczekiwania nawet najwybredniejszych uczestników. Rodzaj dań, deserów ... itp., uzależniony jest od charakteru imprezy. Całość należy odpowiednio serwować w otoczeniu czystości, pięknej dekoracji i porządku obsługowego. Spróbuj nasz catering.

Tel. 730 774 464  
[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

## DOBRY CATERING PLENEROWY?

Ceny naszego kompleksowo zorganizowanego cateringu są zróżnicowane i zależne od charakterystyki uczestników pikniku i wymagań Klienta. Przykładowe menu poniżej:

### Dania grillowe (na osobę):

- ✓ Karkówka marynowana w przyprawie klasycznej – 2 porcje
- ✓ Pierś z kurczaka marynowana w przyprawie z curry – 1 porcja
- ✓ Kielbasa – 1 porcja

### Drugie danie zupa (na osobę):

- ✓ Flaki przyprawione z dodatkiem pomidorów – 1 porcja

### Deser (na osobę):

- ✓ Ciasto drożdżowe – 1 porcja

### Stół wiejski (na osobę):

- ✓ Smalec wiejski „smażonka” – bez ograniczeń
- ✓ Wędlina wiejska (trzy rodzaje) - 3 porcje
- ✓ Ogórk kwaszone – bez ograniczeń
- ✓ Chleb wiejski – bez ograniczeń

W cenie powyższego menu jest kompleksowa obsługa, organizacja punktów gastronomicznym wydających bezkolejkowo posiłki, przyjemna dla oka dekoracja, obsługa sprzątająca, sprzęty gastronomiczne i wszystkie elementy niezbędne do zorganizowania usługi gastronomicznej.

### Napoje zimne (na osobę):

- ✓ Napój smakowy niegazowany – 0,5l
- ✓ Napój smakowy gazowany – 0,5l
- ✓ Woda gazowana/niegazowana – 0,5l

### Napoje ciepłe (na osobę):

- ✓ Kawa – bez ograniczeń
- ✓ Herbata – bez ograniczeń

### Napój dla dorosłych (na osobę):

- ✓ Schłodzony napój puszkowy – 1l

### Dodatki grillowe (na osobę):

- ✓ Pieczywo – bez ograniczeń
- ✓ Sosy 3 rodzaje – bez ograniczeń
- ✓ Świeże surówki – bez ograniczeń
- ✓ Cytryna do herbaty
- ✓ Mleczko do kawy

## CECHY PROFESJONALNEJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ

- ❖ ZGRANA DOŚWIADCZONA OBSŁUGA
- ❖ ODPOWIEDNIA LOGISTYKA USTAWIENIA PUNKTÓW WYDAWCZYCH W CELU UNIKNIĘCIA DŁUGICH KOLEJEK
- ❖ UMIEJĘTNA OBSŁUGA GRILLÓWA POD WZGLĘDEM WYDAJNOŚCI WYDAWANIA GOTOWYCH POTRWA Z GRILLA
- ❖ CZYSTOŚĆ I PORZĄDEK
- ❖ ODPOWIEDNIE NACZYNIA I SZTUĆCE
- ❖ PRZYJEMNA DEKORACJA
- ❖ SYSTEMATYCZNE UPRAZĄTANIE TERENU PIKNIKU
- ❖ SKUTECZNE KIROWNICTWO OBSŁUGI

Tel. 730 774 464  
[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

## OBIADY ABONAMENTOWE

Przygotowujemy firmowe obiady abonamentowe, które dostarczamy do klienta na teren firmy. Szczegóły ustalamy na spotkaniu z klientem.



## ZESTAWY SZKOLENIOWE

W trakcie szkolenia biznesowego, kursu czy też innego typu spotkań nieodzownym elementem jest poczęstunek, o który zadamy z przyjemnością. Starannie skomponowane menu szkoleniowe, przekąski, dania obiadowe oraz napoje i desery w postaci bufetu doskonale spełniają swoją rolę przy tego typu spotkaniach. Proponujemy:

- ✓ Serwisy kawowe ze słodkimi przekąskami;
- ✓ Bufety kanapkowe;
- ✓ Bufety obiadowe;
- ✓ Bufety z przekąskami zimnymi i ciepłymi, oraz wiele innych...

Chcesz zamówić menu na szkolenie zadzwoń!

Tel. 730 774 464  
[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

## CATERING OKOLICZNOŚCIOWY

Organizując wydarzenie okolicznościowe w swojej firmie dla pracowników i zaproszonych gości nie może zabraknąć wymyślnego cateringu.

Gwarantujemy komfort celebrowania doskonałych posiłków dzięki bardzo urozmaiconemu menu jakie posiadamy w swojej ofercie.

Nasz catering charakteryzuje się zdrową, prostą, smaczną, tradycyjną polską kuchnią. Nic nie zastąpi polskiego bigosu, tradycyjnej galaretki mięsnej, smacznych wiejskich kanapek.

Na życzenie organizujemy catering w siedzibie firmy z obsługą i stołami bufetowymi.

## NASZE TRADYCYJNE DANIA

### I. Tradycyjne dania główne:

- ❖ De' Volaille, ziemniaki, surówka;
- ❖ Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka;
- ❖ Filet z kurczaka, ziemniaki, surówka;
- ❖ Pulpety w sosie pomidorowym, ryż, surówka;
- ❖ Kotlet mielony, ziemniaki, buraczki;
- ❖ Klopsy drobiowe w sosie koperkowym, ryż, surówka;
- ❖ Potrawka z kurczaka, ryż, warzywa gotowane;
- ❖ Zrazy wieprzowe, kasza, surówka;
- ❖ Gulasz wieprzowy, kasza, surówka;
- ❖ Schab gotowany w sosie, ziemniaki, surówka;
- ❖ Pieczeń z karkówki, ziemniaki, surówka;
- ❖ Udko kurczaka, ryż, surówka;
- ❖ Klopsiki rybne w sosie, ziemniaki, surówka;
- ❖ Filet rybny, ziemniaki, surówka;
- ❖ Gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki;
- ❖ Bigos z kiełbasą, pieczywo;
- ❖ Spaghetti bolognese;
- ❖ Pierogi z mięsem,
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami;
- ❖ Naleśniki z białym serem i owocami;

### II. Tradycyjne zupy:

- ❖ Rosół bulion;
- ❖ Pomidorowa;
- ❖ Barszcz czerwony;
- ❖ Ogórkowa;
- ❖ Jarzynowa;
- ❖ Krupnik;
- ❖ Żurek;
- ❖ Flaki;
- ❖ Krem selerowy;
- ❖ Cebulowa;
- ❖ Koperkowa;
- ❖ Fasolowa;
- ❖ Kapuśniak;
- ❖ Grzybowa;
- ❖ Szczawiowa;
- ❖ Owocowa;
- ❖ Chłodnik;

### III Tradycyjne przekąski:

- ❖ Galaretki drobiowe;
- ❖ Tatar wołowy;
- ❖ Tatar z łososia;
- ❖ Kurczak w egzotycznych panierkach;
- ❖ Klopsiki w sosie pomidorowym;
- ❖ Plater mięs pieczonych;
- ❖ Plater swojskich wędlin;
- ❖ Śledź w kilku odsłonach;
- ❖ Faszzerowana papryka;
- ❖ Golonki w piwie;
- ❖ Zeberka w miodzie;
- ❖ Wiejskie sery;
- ❖ Paszteciki drożdżowe z nadzieniem mięsno-warzywnym;
- ❖ Wiejskie sałatki warzywne;

### IV Domowe desery:

- ❖ Ciasta drożdżowe;
- ❖ Ciasta biszkoptowe;
- ❖ Ciasta kruche;
- ❖ Desery owocowe;
- ❖ Babeczki z nadzieniem;
- ❖ Muffin:

## NASZA WYDAJNOŚĆ I MOŻLIWOŚCI

Z roku na rok nasze usługi gastronomiczne rozszerzają się o nowe dania jednocześnie zwiększając możliwości naszej obsługi co umożliwia obsługę większej liczby uczestników wydarzenia. Obecnie na rok 2014 sami jesteśmy w stanie obsłużyć piknik do 2000 osób. Przy większej liczbie uczestników posiłkujemy się współpracując z zaprzyjaźnionymi firmami.

W naszych magazynach znajdują się bardzo ciekawe sprzęty gastronomiczne i sprzęty kuchenne pozwalające na stworzenie niezależnych kuchni mobilnych o powierzchni 30 m<sup>2</sup> każda. To pozwala na przygotowanie posiłków praktycznie w każdym miejscu na „kuli ziemskiej”. Dodatkowo posiadamy pełne zadaszenie oraz miejsca siedzące dla 2000 osób w dowolnej konfiguracji ustawiania. Sprawdź nasze możliwości.

Tel. 730 774 465  
[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)



## OSIĄGNIĘCIA I DOŚWIADCZENIE

Naszym największym osiągnięciem pod względem usługi gastronomicznej była organizacja bezkolejkowego cateringu dla 2500 osób w systemie bonowego wydawania posiłków. W jednym momencie 2500 osób chciało „karkówkę” – daliśmy radę, nie było kolejek. Posiadamy wiele referencji od naszych Klientów. Chcesz je przejrzeć? Zaproś nas na spotkanie i sprawdź nasze referencje. Zapraszamy do współpracy.

[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)



## ZAMÓW USŁUGĘ I JEDZ ZE SAMKIEM MY WSZYSTKIM ZAJMIEMY SIĘ KOMPLEKSOWO

Zapraszamy do składania zapytań ofertowych, na które niezwłocznie odpowiemy przedstawiając indywidualną ofertę.

W przypadku akceptacji naszej oferty przydzielamy opiekuna, który zajmie się kompleksowo przygotowaniem usługi.

Określona usługa zostanie kompleksowo wykonana przez naszą firmę pod nadzorem opiekuna.

Tel. 730 774 465  
[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

WIĘCEJ INFORMACJI NA TEMAT GASTRONOMI NA STRONIE

[WWW.ALGAST.COM.PL](http://WWW.ALGAST.COM.PL)

## INDYWIDUALNE MENU

Zaproponujemy indywidualne menu w zależności od charakterystyki wydarzenia. Przygotujemy wiele indywidualnych propozycji potraw i spełnimy każde oczekiwanie naszego klienta.

Tel. 730 774 465  
[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)



# ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

OFERTA ALGAST  
CATERING DLA FIRM

[WWW.ALGAST.COM.PL](http://WWW.ALGAST.COM.PL)

[algast@algast.com.pl](mailto:algast@algast.com.pl)

SPECJALISTA DS. GASTRONOMII  
TEL. 730 77 44 64

SPECJALISTA DS. IMPREZ  
TEL. 730 77 44 65

Ul. H. DERDOWSKIEGO 1/1  
85-795 BYDGOSZCZ



OFERTA WAZNA OD 01.01.2014 DO 01.01.2015