



## OFERTA POSIŁKÓW REGENERACYJNYCH



### LOKALIZACJA

Nasza centrala znajduje się na Terenie Tyskiej Strefy Przemysłowej. Do dyspozycji mamy nowoczesną kuchnię i zaplecze administracyjne o łącznej powierzchni ponad 350 metrów kwadratowych. Swoje oddziały mamy również w Katowicach i Oświęcimiu.



### ZESPÓŁ

Zatrudniamy około 55 osób. W skład naszego zespołu wchodzi doświadczeni szefowie kuchni, kompetentna kadra administracyjna oraz logistyczna. Każdorazowo opiekę nad klientem sprawuje dział sprzedaży i realizacji.



### INNOWACYJNOŚĆ

Do każdej realizacji podchodzimy indywidualnie, dokładnie rozpoznając potrzeby naszych partnerów biznesowych. Chętnie realizujemy niekonwencjonalne pomysły oraz służymy pomocą podczas ich planowania.



### JAKOŚĆ

Najwyższa jakość naszych posiłków oraz wysoki standard obsługi klienta sprawiają, że na stałe współpracujemy z coraz większą ilością firm z różnych branż. Zadowolenie naszych kontrahentów potwierdzają liczne referencje!

## MENU

Posiłki regeneracyjne oferowane przez naszą firmę są wysokokaloryczne i zgodne z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie posiłków profilaktycznych i napojów. Posiłki dostarczamy spakowane w termozgrzewalne pojemniki lub w bema-rach. Istnieje także możliwość zamówienia usługi na biodegradowalnej zastawie.

### WARIANT 1:

Koszt usługi to: 9,00 zł netto / porcja. Zamówienie powyżej 50 porcji dziennie: 8,00 zł netto;

#### TYDZIEŃ 1

PN: Zupa grochowa, kielbasa śląska + pieczywo,

WT: Krupnik, pieczeń wieprzowa + pieczywo,

ŚR: Flaki wołowe + pieczywo,

CZW: Żurek z jajkiem, kielbasa + pieczywo,

PT: Zupa pomidorowa z ryżem, pulpety mięsne + pieczywo,

#### TYDZIEŃ 2

PN: Zupa fasolowa z wędzonym kurczakiem + pieczywo,

WT: Bigos + pieczywo,

ŚR: Kapuśniak, pieczeń wieprzowa + pieczywo,

CZ: Zupa ogórkowa z ryżem, pieczone skrzydełka kurczaka + pieczywo,

PT: Zupa gulaszowa, bułka ze smalcem, ogórek kiszony;

Minimum logistyczne oraz godziny dostawy ustalane każdorazowo indywidualnie. Atrakcyjne rabaty w przypadku zamówienia powyżej 100 porcji dziennie. Posiłki dostarczamy również w weekend!

## WARIANT 2:

Koszt usługi to: 11 zł netto / porcja. Zamówienie powyżej 50 porcji dziennie: 10 zł netto;

### TYDZIEŃ 1

PN: Kotlet schabowy panierowany z ziemniakami i zestawem surówek,

WT: Kotlet mielony z ziemniakami i buraczkami,

ŚR: Pierś kurczaka w panierce z ziemniakami i surówką z białej kapusty,

CZ: De volaille z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej,

PT: Filet rybny panierowany z ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty,

### TYDZIEŃ 2

PN: Pieczeń wieprzowa z ziemniakami i kapustą zasmażaną,

WT: Bogracz z kluskami kładzionymi (400ml) + pieczywo,

ŚR: Kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym i surówką z białej kapusty,

CZ: Żeberka pieczone z ziemniakami i kapustą zasmażaną kiszoną,

PT: Żurek z kiełbasą i ziemniakami,

### TYDZIEŃ 3

PN: Udko z kurczaka z ziemniakami i surówka z marchwi,

WT: Fasolka po bretońsku + pieczywo,

ŚR: Rumsztyk z cebulą smażoną z ziemniakami i marchewką z groszkiem,

CZ: Flaczki wołowe + pieczywo,

PT: Karczek w placku ziemniaczanym z sosem pieczarkowym i surówką z kapusty kiszzonej;

## MENU PREMIUM

Zapraszamy także do zapoznania się z ofertą **MENU PREMIUM**, które może być doskonałą alternatywą dla klasycznych posiłków regeneracyjnych oraz świetną propozycją dla pracowników biurowych. Koszt dania premium wynosi od 14,00 do 18,00 złotych w zależności od ilości zamawianych dań.

Przykładowe **MENU PREMIUM**:

- Rolada śląska wieprzowa z kluskami z czerwoną kapustą,
- Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym, graten ziemniaczany, mix sałat,
- Łosoś na szpinaku, kopytka,
- Pierogi z farszem z kaczki i słoniną wędzoną,
- Sałatka ze pstrągiem i mini pieczoną marchewką,
- Naleśniki ze szpinakiem i prażonym słonecznikiem;

Zajmujemy się także obsługą i aranżacją stołówek pracowniczych!

## KONTAKT

**Justyna Kaczmarczyk** (kierownik działu sprzedaży i realizacji)

tel. 881 000 233

[j.kaczmarczyk@planetasmaku.net](mailto:j.kaczmarczyk@planetasmaku.net)

[www.planetasmaku.net](http://www.planetasmaku.net)

