

Za gurmanske užitke



maxi
catering

Maxi catering

V življenju so priložnosti, ob katerih želimo svojim najbližjim, prijateljem, sodelavcem, znancem ali poslovnim partnerjem izkazati pozornost s povabilom na nepozaben dogodek s pogostitvijo. V veliko veselje in zadovoljstvo vam bo odlično pripravljena in strokovno izvedena organizacija pogostitve, ki bo očarala, tako vas kot vaše goste, zato ob svoji strani potrebujete zanesljivega partnerja – **Maxi catering**.

Maxi catering je med vodilnimi v Sloveniji. Trideset let izkušenj je najboljše zagotovilo vrhunske pogostitve in uresničitve tudi najvišjih pričakovanj. Maxi catering zagotavlja naročniku popolno storitev: načrtovanje dogodka v sodelovanju z naročnikom, samostojno pripravo, upravljanje, dostavo in izvedbo. Organizacija deluje po preprostem, a učinkovitem pravilu:

izberite kraj in čas, za vse drugo poskrbimo mi!

Našo celovito ponudbo predstavlja razkošna izbira jedi slovenske in mednarodne kuhinje, prestižna ponudba vin in napitkov ter najvišja raven postrežbe. Izvirne jedi in moderne kreacije iz najkakovostnejših sestavin za vas oblikujejo naši odlični kuharski mojstri iz restavracije Maxim, ki s svojimi bogatimi izkušnjami že vrsto let prispevajo k razvoju slovenske kulinarike.

Izrazite pozornost ali zahvalo in delite veselje s popolnim dogodkom pod taktirko Maxi cateringa ali preprosto organizirajte prehrano svojim zaposlenim, saj so zadovoljni zaposleni največje bogastvo in konkurenčna prednost podjetja.





Zmožljivosti Maxi cateringa:

- Catering storitve nudimo po vsej Sloveniji
- število gostov ni omejeno

Ponudba:

- rojstnodnevne zabave za odrasle in otroke,
- cocktail party s prigrizki, kanapeji in minjoni,
- hladni in topli bife,
- slavnostno kosilo ali večerja,
- malice, kosila in večerje za podjetja in ustanove
(za vas in vaše zaposlene dostavimo v podjetje obroke, ki so pripravljeni v skladu z željami in specifikami vašega podjetja),
- poroke,
- poslovni zajtrk, kosilo ali večerja,
- piknik v naravi,
- priprava in dostava obloženih kruhkov,
- bogata ponudba pijač ter vin in konjakov.



maxi
catering

Ponudba Maxi cateringa:

*malice	od 5 EUR / osebo dalje
*kosila (juha, glavna jed, sladica)	od 9,5 EUR / osebo dalje

obloženi kanapeji	od 1,25 EUR / kos dalje
finger food cold	od 1,1 EUR / kos dalje
finger food hot	od 1,50 EUR / kos dalje

*hladni bife	od 8 EUR / osebo dalje
*hladno topli bife	od 15 EUR / osebo dalje



*Ponudbe so informativnega značaja. Cena je odvisna od vsebine menija in števila oseb za pogostitev. Za več informacij in podrobnejšo pripravo ponudbe nas kontaktirajte in skupaj bomo poiskali najboljšo rešitev za vas.

Pripravimo, pripeljemo, posrežemo, popravimo.

mignoni	1,25 EUR / kos
mini tortice	1,80 EUR / kos
mini zavitki	0,80 EUR / kos
potice	1,50 EUR / kos
mini kozarčki	1,20 EUR / kos
krofi	1,5 EUR / kos
flancati	4 EUR / kg
pite (jabolčna, jagodna, skutina, čokoladna, skutina s sadjem)	2,5 EUR / kos
torte*	od 28 EUR / dalje

sadna nabodala	1,50 EUR / kom
rezano sadje	od 5 EUR / kg dalje



*8 kosov: od 28 EUR dalje, 16 kosov: od 56 EUR dalje, 24 kosov: 84 EUR dalje, 32 kosov: od 112 EUR dalje, 38 kosov: od 133 EUR dalje. Torto oblikujemo po vaših željah. Na območju Ljubljane je dostava brezplačna.



Ekipa Maxi cateringa:

Peter Kovač,

Chef de cuisine je sodoben, tehnično dovršen kuhar, ki je v restavracijo Maxim prinesel svež veter in veliko zamisli za nove jedi. S svojimi kreacijami, v katerih rad uporablja lokalne sestavine in metode, navduši vsakogar, ki jih ima možnost preizkusiti.

Posebej za vaš dogodek se bo s svojo kuharsko ekipo izkazal z enkratno kreacijo, vrhunsko pripravo in umetniško predstavitvijo jedi. Prepričajte se!





Marko Koren,

vodja gostinstva v blagovnici Maxi. Koordinator ekip na dogodkih z dvajsetletnimi izkušnjami na področju organiziranja protokolarnih in catering pogostitev na najvišji ravni, kot so: obisk prve dame ZDA Barbare Bush na Blejskem otoku leta 2001, kosilo Norveškega kralja Heralda V. v Vili Bled leta 2011, kosilo Turškega predsednika vlade Erdogana v Vili Bled leta 2012 in mnogo drugih.

Igor Zajec,

vodja Maxi cateringa z dolgoletnimi, bogatimi izkušnjami na tem področju. Pod njegovo taktirko so bile izvedene različne in zahtevne catering pogostitve, med katere sodijo vrhunski protokolarni dogodki in pogostitve za največje število gostov. Na njegovo presojo in nasvete se vedno lahko zanesete.

Matic Šubic,

vodja strežbe v restavraciji Maxim z bogatimi izkušnjami na področju strežbe v gurmestavracijah in na protokolarnih dogodkih. Pod njegovo taktirko bo ubrano plesala ekipa strežnega osebja. Je tudi sommelier, ljubitelj in poznavalec vrhunskih vin.





maxi
catering

Naročila sprejemamo na telefon: 051 285 336 ali 01 560 13 00,
E: catering.maxi@mercator.si ali po faksu: 01 476 68 46 od ponedeljka do sobote med 9. in 16. uro.

Maxi catering, Trg republike 1, 1000 Ljubljana Tel: +386 (0)51 285 336, www.maxi.si/catering