

Szanowni Państwo

Pizzeria La Stazione powstała 15 maja 1999 roku, przez ten czas zdobywając wieloletnie doświadczenie w organizowaniu różnego rodzaju przyjęć głównie cateringów.

Przy doborze menu dla Państwa bierzemy pod uwagę rodzaj przyjęcia, na jaką okazję ma być przygotowane.

Stanowimy ZESPÓŁ ludzi z wieloletnim doświadczeniem, dzięki czemu unikacie Państwo rozczarowań związanych ze współpracą z niekompetentnym wykonawcą. Największą nagrodą są dla nas opinie Gości oczarowanych i zachwyconych uroczystością, którą mamy nadzieję wykonać dla Państwa.

Pragniemy nadmienić, że z naszej oferty cateringowej korzystał tutejszy Urząd Miasta, a także organizowaliśmy przyjęcie cateringowe z okazji Europejskich Dni Zawiercia podejmując takie zespoły jak: Paweł Kukiz i zespół Piersi, Formacja Nieżywych Schabuff oraz wiele, wiele innych.

Nasz personel to kadra wysoko wykwalifikowana, mająca doświadczenie w organizowaniu różnego rodzaju przyjęć. Specjałów naszych potraw i klimatu naszego lokalu mieli okazję poznać zacytowani artyści: A. Wajda, R. Królikowski, K. Figura, E. Krakowska.

Pragniemy zaznaczyć, że nasze potrawy sporządzane są z wysokiej jakości składników i przygotowywane zgodnie z europejskimi normami HACCP.

Ponad to posiadamy samochód przeznaczony wyłącznie do przewożenia żywności.

Jak działamy?

1. Umawiamy się z Państwem na spotkanie w trakcie którego przedstawicie swoje życzenia i pomysły, liczbę Gości.
2. Na następnym spotkaniu proponujemy kilka wariantów menu oczekując na Państwa sugestie bądź też akceptację.

Poniżej przedstawiamy kilka propozycji menu cateringowego:

1. Stół Łowczego
 - prosiak lub dzik pieczony z rusztu nadziewany mięsem cielęcym z kaszą i kapustą.
 - udziec wieprzowy z kaszą i kapustą.
2. Szwedzki stół
 - duży wybór sałatek (z tuńczykiem, śródziemnomorska z owocami morza, krabowa, grecka, meksykańska, jajeczno-serowa, hawajska z kurczakiem, owocowa, ogrodowa w sosie vinegrette),
 - tartinki-kanapeczki koktajlowe (z szynką, z salami, z tuńczykiem, z sardynką, z pastą kawiorową, wegetariańskie, z łososiem),
 - koreczki koktajlowe (z kabanosem, z żółtym serem, z piklami, z oliwkami),
 - szaszłyki owocowe z owoców egzotycznych,
 - szparagi zawijane w szynce,
 - jajka przepiórcze z kawiolem,
 - śledź po japońsku,
 - zimna płyta (karczek pieczony w miodzie z goździkami, gęś ze śliwką, szynka firmowa, schab pieczony, kiełbasa myśliwska, kabanosy z dzika),
 - francuska deska serów (parmezan tarty, ser feta, kuleczki serowe, ser pleśniowy, ser dorblue, ser brie, ser camembert, ser włoski żółty,
3. Chłopskie jadło (smalec domowy, krupnioki śląskie, pasztet firmowy, salceson wiejski, karczek, chleb domowy, kiełbasa swoiska)
4. Słodki bufet (szeroki wybór ciast, delicji),

Do w\w menu oferujemy szeroki wybór importowanych win z całego świata. Podajemy napoje zimne i gorące.

Istnieje możliwość zamówienia imprezy przy grillu, oferujemy takie specjały jak: szaszłyki, karczek pieczony, schab z boczkiem, boczek grillowany, krupniok, kiełbasa.