



OFERTA CATERINGOWA CANIS – GDAŃSK

Kompleksowa organizacja wydarzeń | Catering Premium | Trójmiasto

Kolacje i wydarzenia specjalne

Rozszerzając naszą misję dostarczania wyjątkowych doznań kulinarnych, restauracja CANIS w Gdańsku oferuje profesjonalną usługę cateringową. To naturalne przedłużenie filozofii naszej kuchni – przenosimy smak, elegancję i najwyższą jakość obsługi bezpośrednio do Państwa przestrzeni: domu, firmy, sali eventowej lub pleneru.

Nasz catering to nie tylko wybitne dania, ale kompleksowa organizacja wydarzenia z dbałością o każdy detal – od kompozycji talerza po oprawę serwisu.

Zakres usługi obejmuje

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Obsługę barmańską (koktajle klasyczne i autorskie)
- Stacje live cooking prowadzone przez Szefa Kuchni
- Transport potraw w warunkach chłodniczych
- Wynajem zastawy, szkła i sztućców
- Dekorację stołów i aranżację przestrzeni
- Oprawę muzyczną (DJ / muzyka na żywo)
- Montaż i demontaż stref cateringowych

Wydarzenia biznesowe i prywatne

CANIS to idealny partner do organizacji:

- Kolacji biznesowych
- Bankietów firmowych
- Konferencji i szkoleń
- Wigilii firmowych
- Przyjęć rodzinnych i jubileuszy
- Eventów premium i gal

Zapewniamy elegancką oprawę, profesjonalny zespół oraz menu dopasowane indywidualnie do charakteru wydarzenia.

Catering świąteczny i wigilijny

Oferujemy catering świąteczny w Gdańsku, Sopocie i Gdyni, łączący tradycyjne smaki z nowoczesną interpretacją kuchni.

Organizujemy również wigilie firmowe z pełną obsługą, dekoracją i oprawą muzyczną. To rozwiązanie, które pozwala cieszyć się świętami bez stresu organizacyjnego.

Dlaczego warto wybrać CANIS?

- Nowoczesna kuchnia europejska oparta na sezonowych produktach
- Doświadczony zespół szefów kuchni i obsługi
- Estetyka fine dining w formie cateringowej
- Kompleksowa realizacja wydarzeń w całym Trójmieście
- Indywidualne podejście do każdego klienta

Minimalna liczba gości: 30 osób

Serwis wliczony w cenę – wycena indywidualna w zależności od zakresu wydarzenia.

Restauracja CANIS | ul. Ogarna 27/28 | 80-826 Gdańsk

PRZYKŁADOWE MENU EVENTOWE

BUFET ZIMNY

- Tatar wołowy / żółtko / marynowane rydze / chips z topinamburu
- Łosoś marynowany / dynia / kiszona cytryna / nori
- Tataki z tuńczyka / mus z awokado / sezam
- Burak z kozim serem / pesto z orzechów włoskich
- Pierogi z kapustą i grzybami / sos truflowy
- Sałatka z pieczonej dyni / rukola / karmelizowane orzechy
- Selekcja serów dojrzewających / konfitury / orzechy
- Pieczywo własnego wypieku / masła smakowe

BUFET CIEPŁY

- Krem borowikowy / kluski ryżowe / olej z pestek dyni
- Pierś z kaczki / puree z selera / sos demi-glace
- Halibut / beurre blanc / kuskus perłowy
- Gnocchi truflowe / Portobello / rukola
- Warzywa sezonowe pieczone
- Babka ziemniaczano-chrzanowa

LIVE COOKING – STACJE TEMATYCZNE

- Carving station – sezonowana wołowina / sosy autorskie
- Risotto show cooking – borowiki / trufla / parmezan
- Pasta station – świeże makarony przygotowywane na miejscu
- Owoce morza na maśle i winie

BUFET DESEROWY

- Sernik ricotta / żel z dzikiej róży
- Wegańska tarta czekoladowa / orzech laskowy
- Tiramisu pistacjowe
- Mus z białej czekolady i maku
- Mini mono porcje bankietowe

Menu ma charakter poglądowy i może zostać dostosowane do charakteru wydarzenia oraz preferencji Gości.