

# Catering się opłaca

Data publikacji: 25.02.2013 7:30

Stoliku nakryj się - chciałoby się powiedzieć, kiedy swe odwiedziny zapowiada grupa znajomych lub rodzina. Zamiast cieszyć się ze spotkania opróżniamy portfel, kupując drogie składniki, a po zakupach marnujemy długie godziny, krzątając się między piekarnikiem a kuchenką. Czy warto? Oferta Restauracji Babilon z Końcyc Wielkich pokazuje, że nie warto. Bo po co się męczyć, skoro bardziej opłaca się catering?

Bez względu na to, czy zapowiedziane, czy z zaskoczenia, odwiedziny bliskich cieszą, ale jeśli mamy pustą lodówkę lub po prostu nie przepadamy za gotowaniem mogą stawić w zakłopotaniu. Dobrze jest spotkać się i porozmawiać, ale co zrobić, kiedy spotkanie się przedłuża a gościom burczy w brzuchach? Problem mamy z głowy, kiedy jest co podać, albo mamy pod ręką numer telefonu do dobrej firmy cateringowej.

**- W naszym regionie moda na catering dopiero się zaczyna. Wciąż wielu mieszkańców uważa, że catering to luksus, na który nie każdy może sobie pozwolić. Tak nie jest. Żeby się o tym przekonać, warto porównać koszt zamówionego zestawu z wartością wszystkich składników, w jakie musielibyśmy zainwestować, by przygotować podobne dania. Kiedy doliczymy do tego czas, spędzony na przygotowaniach, staje się jasne, że dziś gotowanie dla większej grupy ludzi to strata czasu i pieniędzy -** stwierdza Maria Gawłowska z Restauracji Babilon. **- Dużą popularnością cieszą się nasze oferty specjalne. Okazuje się, że wiele osób chętnie stawia na swym stole kilogramowy Półmisek Babilon lub Misę Biesiadną składającą się z aż 5 kg mięsa przyrządzonego w różny sposób. Ten zestaw zawsze robi na gościach ogromne wrażenie i gwarantuje udane spotkanie kilkunastu osób -** dodaje.

Jedzenie na telefon to dobre rozwiązanie nie tylko dla dużych przyjęć z obiadem lub wystawną kolacją. Równie dobrze catering może stanowić poczęstunek na skromniejszym spotkaniu organizowanym przykładowo w godzinach wieczornych.

**- W ostatnim czasie wzbogaciliśmy naszą ofertę o nowość - Przystawki Babilońskie. To наша odpowiedź na oczekiwania Klientów, którzy często pytają o zakąski, czyli jakieś mniej obfite dania, którymi można uraczyć gości. Przygotowujemy małe przekąski w postaci krokietów z barszczem, tymbalików, sałatek, kanapek, koreczków czy śledzi w oleju lub śmietanie. Klient może sam skomponować swój zestaw zakąsek dla 4, 6 lub 8 osób albo skorzystać z gotowego zestawu dla 10 osób, który dostępny jest już za 99 zł -** mówi Maria Gawłowska. **- Dzięki specjalnym pojemnikom termo nasze dania trafiają na stół Klienta zawsze świeże i gorące, a półmisek nie trzeba odwozić.**

Catering to coś więcej niż ostatnia deska ratunku, albo łatwe rozwiązanie, kiedy nie mamy czasu gotować. To także idealny pomysł na prezent. Jeżeli wiemy, że bliska osoba, organizując własną imprezę urodzinową poświęci wiele czasu na męczące przygotowania, możemy zdradzić, jaki prezent przygotowaliśmy.

**- Często zdarza się, że nasz catering staje się prezentem z okazji urodzin, imienin czy rocznicy. Informując bliską osobę, o tym, że nie musi gotować wystawnej kolacji dla kilkunastu osób, można sprawić naprawdę dużą niespodziankę. W ten sposób ofiarujemy wyjątkowy prezent, którym jest wolny czas -** mówi Maria Gawłowska.

Aby zorganizować kameralne spotkanie ze znajomymi lub nawet przyjęcie dla wielu osób potrzebujemy tylko chwili na dojazd. Restauracja Babilon położona jest bardzo korzystnie - tuż przy przy drodze wojewódzkiej nr 938. Mijamy ją, podróżując z Cieszyna w kierunku Katowic. Wystarczy zadzwonić pod nr 33 856 92 69, zamówić, a następnie odebrać zamówienie. Smacznego!

Poznaj bliżej ofertę cateringową Restauracji Babilon: [restauracjababilon.ox.pl](http://restauracjababilon.ox.pl).

*artykuł sponsorowany*  
(red.)