

TENTEGŌ

FOOD & DRINKS

OFERTA EVENTOWA & CATERINGOWA

RZEMIEŚNICZE GOFRY • DOMOWE LEMONIADY



FESTIWAL PASIBRZUCHA

I Miejsce • Nagroda dla Najlepszego
Słodkiego Wystawcy Gastro

W Tentego łączymy street foodową energię z najwyższą jakością rzemieślniczego cukiernictwa. Wypiekamy autorskie gofry na bieżąco na oczach gości – chrupiące z zewnątrz, puszyste i maślane w środku. Tworzymy własne kremy, pracujemy wyłącznie na 100% paście pistacjowej i świeżych owocach oraz serwujemy domowe, orzeźwiające lemoniady. Zapewniamy profesjonalną obsługę cateringową dopasowaną do każdego wydarzenia.

01. WYPIEK LIVE

Zawsze gorące, pachnące i chrupiące gofry przygotowywane na bieżąco na profesjonalnych żeliwach.

02. SKŁADNIKI PREMIUM

Domowe kremy, 100% pistacja, czekolada, świeże owoce oraz wytrawne kompozycje bistro.

03. MOBILNOŚĆ & STYL

Kultowy food truck na imprezy plenerowe lub eleganckie stoisko live cooking do wnętrza.

GOFRY SŁODKIE

1. RICOTTA BORÓWKOWA

domowa kremowa ricotta, leśne borówki, biała czekolada, świeże owoce

2. NUTELLA & OWOCE

puszysta bita śmietana, aksamitna nutella, świeże owoce sezonowe

3. OREO

bita śmietana, dojrzały banan, chrupiące ciasteczka oreo, polewa czekoladowa

4. MASŁO ORZECHOWE

kremowe masło orzechowe 100%, owoce sezonowe, prażone orzeszki ziemne

5. JABŁKO PRAŻONE

prażone jabłka z cynamonem, bita śmietana, domowy karmel, świeże owoce

6. MASCARPONE & MANGO

puszysty krem mascarpone, autorski mus ze świeżego mango, owoce, mięta

7. MUS MALINOWY

mus z malin, kremowe mascarpone, biała czekolada, owoce, prażone płatki migdałów

★ NAGRODZONY BESTSELLER FESTIWALU

8. DOMOWY KREM PISTACJOWY

Autorski krem ze 100% pistacji, biała czekolada, sól, puszyste mascarpone, świeże owoce, obficie posypane prażonymi, kruszonymi pistacjami.

Wskazówka dla organizatora: Wszystkie gofry serwujemy w estetycznych, biodegradowalnych tackach z serwetką. Menu możemy dostosować do profilu gości lub motywu przewodniego eventu.

**KREM PISTACJOWY***Bestseller Festiwalu***OWOCE & ŚMIETANA***Świeżo wypiekane*

GOFERY SŁONE

1. TWAROŻEK & BURAK

pieczony karmelizowany burak, kremowy twarożek ze szczypiorkiem, świeża rukola, chrupiące kielki rzodkiewki, prażone pestki słonecznika, orzechy włoskie

2. ŁOSOŚ WĘDZONY

wędzony łosoś, autorski sos miodowo-musztardowy, świeży zielony ogórek, rukola, wyraziste kapary, prażone pestki słonecznika

3. PESTO BAZYLIOWE & PROSCIUTTO

włoska szynka dojrzewająca, delikatna mozzarella, autorskie pesto z bazylii, pomidorki koktajlowe, rukola, prażone pestki słonecznika

4. HUMMUS & AWOKADO **100% VEGAN**

aksamitny hummus, dojrzałe awokado, pomidorki koktajlowe, świeża rukola, mieszanka prażonych orzechów, aromatyczna czarnuszka



Łosoś wędzony & burak live ↴

LEMONIADA

• CYTRYNA + MIĘTA

Klasyczna, orzeźwiająca lemoniada ze świeżo wyciskanych cytryn, gałązek świeżej mięty i odrobiny cukru trzcinowego.

• MALINOWA

Aromatyczna lemoniada na bazie przetartych leśnych i ogrodowych malin z sokiem z cytryny i świeżą miętą.

Przygotowywane na bieżąco ze 100% naturalnych owoców i ziół. Serwowane na lodzie w ekologicznych kubkach z logo Tentego lub w szkle.



FORMATY WSPÓŁPRACY

MOBILNY FOOD TRUCK

PLENER

Stylowa, w pełni wyposażona przyczepa gastronomiczna. Zapewnia unikalny klimat street foodu, widowiskowy wypiek live oraz dużą wydajność (do 150 gofrów/godz.).

IDEALNE NA: pikniki firmowe, festiwale, zloty, imprezy integracyjne, poprawiny w ogrodzie.

STOISKO LIVE COOKING

WNĘTRZA & SALE

Kompaktowe, eleganckie stanowisko z żeliwnymi gofrownicami i barem dodatków. Może działać wewnątrz budynków, sal konferencyjnych oraz namiotów bankietowych.

IDEALNE NA: wesela, bankiety, gale, targi branżowe, eventy biurowe i konferencje.



NAGRODZONA JAKOŚĆ • FESTIWAL PASIBRZUCHA

Podczas największego wrocławskiego święta kulinariów – Festiwalu Pasibrzucha – głosami tysięcy gości zdobyliśmy **I Miejsce i Tytuł Najlepszego Słodkiego Wystawcy**. To dowód, że jakość naszych gofrów zachwyca nawet najbardziej wymagających smakoszy.

- ✓ Własna baza techniczna i niezależne zasilanie w razie potrzeby
- ✓ Wszystkie odbiory Sanepidu, standardy HACCP i bezpieczeństwa
- ✓ Elastyczne formy rozliczeń: Open Bar (ryczałt), vouchery/żetony lub sprzedaż otwarta

POROZMAWIAJMY O TWOIM EVENCIE!

Przedstawione menu jest zarysem naszych możliwości. Każde wydarzenie traktujemy indywidualnie – dopasujemy kompozycje smakowe, wielkość porcji i charakter obsługi specjalnie dla Ciebie.

KONTAKT: Sylwia Pilarska & Piotr
TELEFON: 606 992 675
E-MAIL: sylwiaa.pilarska@gmail.com
SOCIAL: @tentegofood_drinks

„Dołożymy wszelkich starań, aby zaserwować Twoim gościom najpyszniejsze wspomnienia.”