|  |  |
| --- | --- |
| ***Serwis kawowy dla 30 osób w dniu 09.10.2019 r.*** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| *100 g* | *Drobne ciasteczka deserowe* |  |
|  |  |  |
|  | *Napoje* |  |
|  |  |  |
|  | *Kawa, herbata* |  |
| *b/o*  | *Woda mineralna*  |  |
| *b/o*  | *Sok*  |  |
| *b/o*  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***Propozycja menu dla 150 osób w dniu 09.10.2019 r.*** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | ***Danie gorące + dodatki*** |  |
| *300 ml* | *Krem z cukinii lub z kalafiora* | *150 por.* |
| *80 g* | *Pałeczki z kurczaka w sosie BBQ* | *100 por.* |
| *100 g* | *Schab w warzywach*  | *100 por.* |
| *100 g* | *Risotto z kurkami* | *150 por.* |
| *100 g* | *Surówka Coleslaw* | *150 por.* |
|  | ***Przekąski w asortymencie*** |  |
|  |  |  |
| *80 g* | *Rolada szpinakowa z łososiem* | *70 por.* |
| *60 g* | *Tymbaliki*  | *150 szt.* |
| *100 g* | *Kaczka faszerowana z pieczonymi jabłkami* | *80 por.* |
| *100 g* | *Chrust drobiowy w sezamie + dip* | *50 por.* |
| *60 g* | *Tatarki na grzance* | *120 szt.* |
| *60 g* | *Grzanki z rukolą i grillowana gruszką* | *80 szt.* |
| *100 g* | *Jajo faszerowane*  | *70 por.* |
| *50 g* | *Ogórkowe przegryzki* | *250 szt.* |
| *70 g* | *Buraczana symfonia* | *120 szt.* |
|  | ***Sałatki*** |  |
| *100 g* | *Blanszowany kalafior i brokuł w sosie jogurtowo-czosnkowym* | *80 por.* |
| *100 g* | *Sałatka kus-kus* | *80 por.* |
|  | ***Desery*** |  |
|  | *w asortymencie* |  |
| *100 g* | *Mix ciast* | *150 por.* |
| *80 g* | *Deser kawowy, pana cotta*  | *150 szt.* |
|  | ***Napoje***  |  |
|  | *Kawa, herbata b/o* |  |
|  | *Woda mineralna b/o* |  |
|  |  |  |
|  | *Cena powinna zawierać: przygotowanie menu, aranżację bufetów, stołów cateringowych, udostępnienie zastawy, profesjonalną obsługę kelnerską a także sprzątnięcie miejsca realizacji.*  |  |
|  |  |  |