|  |  |
| --- | --- |
| ***Dania gorące***  |   |
|  |  |  |
| *150 g* | *Ryba po nelsońsku* | *80 porcji*  |
|  |  |  |
|  | *Postne pierogi z farszem z kapusty i grzybami* | *300 szt* |
|  |  |  |
| *100 g* | *Naleśniki z duszonymi grzybami* | *200 szt* |
|  |  |  |
| *100 g* | *Kapusta wigilijna i puree z grochu* | *80 porcji*  |
|  |  |  |
| *300 ml* | *Barszcz buraczany* | *100 porcji*  |
|  |  |  |
|  | ***Przekąski***  |  |
|  | ***w asortymencie:*** |  |
| *80 g* | *Szczupak faszerowany* | *60 porcji*  |
| *80 g* | *Karp w galarecie*  | *60 porcji*  |
| *150 g* | *Tradycyjna ryba „Po Grecku”* | *50 porcji*  |
| *100 g* | *Śledź garni* | *60 porcji*  |
| *100 g* | *Śledź w dwóch odsłonach ( w oleju, w sosie curry)* | *90 porcji*  |
| *70 g* | *Delikatne tymbaliki z łososia* | *60 porcji*  |
|  |  |  |
|  | ***Sałatki***  |  |
|  |  |  |
| *100 g* | *Sałatka z tuńczyka z czerwoną fasolą* | *60 porcji*  |
| *100 g* | *Sałatka ziemniaczano – śledziowa* | *60 porcji*  |
|  |  |  |
|  | ***Ciasto***  |  |
|  |  |  |
| *100 g* | *Ciasta świąteczne* | *120 porcji*  |
|  |  |  |
|  | ***Napoje*** |  |
|  |  |  |
|  | *Kawa, herbata* | *120 porcji*  |
| *200 ml* | *Kompot z suszu* | *120 porcji* |
|  |  |  |
|  | ***Opłatek dla 120 osób*** |  |
|  | W cenie mieści się :przygotowanie menu, aranżację bufetów, stołów cateringowych, udostępnienie zastawy porcelanowej i szklanej, profesjonalną obsługę kelnerską a także sprzątnięcie miejsca realizacji.   |  |