



KONFERENCJE SZKOLENIA

PRZERWA KAWOWA / SERWIS KAWOWY

NAPOJE GORĄCE

01. KAWA Z EKSPRESU (AUTOMAT VENDINGOWY LUB KAWA Z WARNIKA)
DODATKI: CUKIER, MLEKO DO KAWY

02. HERBATA WYSOKOGATUNKOWA (CZARNA I WIELOOWOCOWA)
DODATKI: CUKIER, CYTRYNA W PLASTERKACH

NAPOJE ZIMNE

01. WODA MINERALNA (GAZOWANA/NIEGAZOWANA)
02. SOKI OWOCOWE 100% (TARCZYŃ)

DESER

- 01. CIASTEČKA KRUCHE** (TYPU: DELICJE SZAMPAŃSKIE, WAFELKI Z KREMEM KAKAOWYM/ŚMIETANKOWYM LUB PODOBNE - 3 RODZAJE)
02. CIASTA Z WŁASNEGO WYPIEKU (SZARLOTKA Z BAKALIAMI, SERNIK Z BRZOSKWINIĄ)
03. KOPERTKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z KONFITURĄ
04. OWOCE SEZONOWE (TYPU: BANAN, MANDARYNKA, WINOGRONO, KIWI)

LUNCH

PRZEKĄSKI

01. TARTINKI

- Z SALAMI I WARZYWAMI
- Z ŁOSOSIEM I CYTRYNKĄ
- Z SEREM CEMEMBERT I WINOGRONEM
- Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I ŻURAWINĄ

02. SAŁATKI

- SAŁATKA CESAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM
(SAŁATA RZYMSKA Z GRILLOWANYM FILETEM KURCZAKA, PARMEZANEM I GRZANKAMI W ORYGINALNYM SOSIE CESAR)
- SAŁATKA GRECKA

- (SAŁATA LODOWA Z TĘCZĄ PAPRYK, CZERWONĄ CEBULKĄ, OLIWKAMI, POMIDOREM, OGÓRKIEM, POSYPANA SEREM FETA Z DRESSINGIEM VINEGRET)

03. SAŁATKA BROKUŁOWA Z MIGDAŁAMI I FETĄ

- (BROKUŁY I SER FETA W SOSIE MAJONEZOWO-JOGURTOWYM Z CZOSNKIEM POSYPANE PŁATKAMI MIGDAŁÓW)

04. PRZEKĄSKI FINGER FOOD

- TATAR ŁOSOSIOWY O POSMAKU ŚWIEŻEJ KOLENDRY NA GRZANCE
- ROLADA WIEPRZOWA O POSMAKU SUSZONYCH POMIDORÓW NA GRZANCE
- ROLADA Z KURCZAKA Z ŻURAWINĄ NA ŚWIEŻYM OGÓRKU

05. PÓŁMISEK SERÓW Z OWOCAMI

DANIA NA CIEPŁO

01. ZUPY

- KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI
- KREM Z BROKUŁ Z MIGDAŁAMI
- ŻUREK STAROPOLSKI Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ

02. DANIA MIĘSNE

- ROLADKA Z KURCZAKA Z SEREM PLEŚNIOWYM W SOSIE ŚMIETANOWYM
- MEDALIONY Z POŁĘDWICZEK WIEPRZOWYCH Z SOSEM WIŚNIOWYM
- DORSZ W SOSIE KOPERKOWYM

03. DANIA OBIADOWE - JEDNOGARNKOWE

- WOŁOWINA PO BURGUNDZKU
- STROGONÓW NA BAZIE CZERWONEGO WINA
- ZUPA GULASZOWA (DROBIOWA / WIEPRZOWA)

04. DODATKI

- RYŻ JAŚMINOWY
- ZIEMNIAKI ZAPIEKANE / GOTOWANE
- WARZYWA BLANSZOWANE

05. SURÓWKI

- MARCHEWKA
- KAPUSTA PEKIŃSKA
- KAPUSTA BIAŁA
- BURAKI

Więcej szczegółów uzyskają Państwo pod numerem telefonu 42 688 11 41
lub adresem e-mail: kontakt@catering.net.pl