

## **Menu Standard wersja pierwsza**

### **Obiad serwowany indywidualnie na talerzach**

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem zielona pietruszką  
Schab motyl na liściach szpinaku z pomidorkami cherry z puree ziemniaczanym  
Świeże warzywa ogrodowe - Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

### **Dania Ciepłe w trakcie imprezy**

Kąski kurczaka z curry na ryżu z grillowanymi warzywami  
Barszcz i pasztecik

### **Bufet zimny**

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka  
Połędwiczkę wieprzową z sosem z zielonego pieprzu  
Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem  
Paszтет kremowy wiejski  
Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki  
Wołowina na różowo  
Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką  
Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami  
Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC  
Sałatka grecka  
Sałatka z buraka z wiśnią i fetą  
Kąski drożdżowe z cebulą i makiem  
Pieczywo

### **Bufet herbaciano – kawowy b/o**

### **Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę**

### **Napoje chodzące niealkoholowe**

**(woda / sok 100% Purena pomarańczowa i jabłko)**

**Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o**

**Istotna uwaga** - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

## **Menu Standard wersja druga**

### **Obiad serwowany indywidualnie na talerzach**

Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem ryżowym zielona pietruszką  
Devolay z kąskami ziemniaka w skórce z rozmarynem w towarzystwie grillowanych warzyw  
Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

### **Dania Ciepłe w trakcie imprezy**

Żeberka na kapuście z purée ziemniaków i pieczonej cebuli  
Barszcz i pasztecik

### **Bufet zimny**

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka  
Połędwiczkę wieprzową z sosem z zielonego pieprzu  
Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem  
Paszтет kremowy wiejski  
Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki  
Wołowina na różowo  
Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką  
Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami  
Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC  
Sałatka grecka  
Sałatka z buraka z wiśnią i fetą  
Kąski drożdżowe z cebulą i makiem  
Pieczywo

### **Bufet herbaciano – kawowy b/o**

### **Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę**

### **Napoje chodzące niealkoholowe**

**(woda / sok 100% Purena pomarańczowa i jabłko)**

**Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o**

**Istotna uwaga** - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

## **Menu Standard wersja trzecia**

### **Obiad serwowany indywidualnie na talerzach**

Krem z pomidora i pieczonej papryki z pikantnym groszkiem ptysiowym

Filet z pieczonego indyka na potrawce pieczarek w śmietanie

Plastry ziemniaka z pieprzem ziołowym

Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

### **Dania Ciepłe w trakcie imprezy**

Pieczone pałki z kurczaka ryż z warzywami pesto z rukoli i cytrusów

Barszcz i pasztecik

### **Bufet zimny**

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka

Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu

Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem

Paszтет kremowy wiejski

Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki

Wołowina na różowo

Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką

Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami

Sałatka z cząstkami kurczaka a'la KFC

Sałatka grecka

Sałatka z buraka z wiśnią i fetą

Kąski drożdżowe z cebulą i makiem

Pieczyno

### **Bufet herbaciano – kawowy b/o**

**Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę**

**Napoje chodzące niealkoholowe**

**(woda / sok 100% Purena pomarańcza i jabłko)**

**Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o**

**Istotna uwaga** - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem ( jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.