



## **PRZYKŁADOWE MENU NA POPRAWINY NR. 2 - catering**

### **OBIAD**

*kwaśnica z żeberkiem*

*sztuka mięsa w sosie własnym , ziemniaki , zestaw surówek*

*kawa , herbata ( można dokupić deser )*

### **DANIA GORĄCE**

*1) rolada drobiowo - wieprzowa , risotto , surówka*

*2) placki po zbójnicku*

*3) na półmiskach: mięsa z pierwszego dnia, dodatki.... , barszcz czerwony*

### **ZIMNA PŁYTA JAK W DNIU PIERWSZYM**

**DODATKOWO:** ( na życzenie klienta można przygotować całą lub częściową nową zimną płytę )

*półmisek mięs pieczonych z wędliną 0,05 kg / osobę*

*owoce 0,10 kg / osobę*

*pieczywo*

*napoje (pepsi, mirinda, 7up - butelki 1 litr , soki owocowe , woda mineralna- butelki 1,5 litra) 1 l / osobę*

*( napoje : pepsi, mirinda, 7up - butelki 0,5 litr , soki owocowe i woda mineralna – dzbanki – dopłata )*

*Liczbę gości należy potwierdzić 10 dni przed przyjęciem*