



PRZYKŁADOWE MENU NA POPRAWINY NR. 1 - catering

OBIAD

żurek staropolski z jajkiem (może być podawany w chlebku za dopłatą)

placek po zbójnicku , zestaw surówek

kawa , herbata (można dokupić deser)

DANIA GORĄCE

1) potrawka z kurczaka , ziemniaki zapiekane z ziołami , surówka

2) 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