

Menu

Świadczenie usług cateringowych podczas konferencji "Nie truj powietrza - miej wpływ na to czym oddychasz - kampania edukacyjna dotycząca przeciwdziałania niskiej emisji".

Bufet Konferencyjny

Napoje gorące:

kawa rozpuszczalna 10g/os

kawa parzona 10g/os

herbata czarna i zielona – każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem po 1szt/os

woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze - bez ograniczeń

śmietanka do kawy – 10g/os

cukier – 5g/os

cytryna świeża, pokrojona, w plastrach (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os

Napoje zimne:

woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l – po 1szt/os

sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) - 200ml/os

sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) - 200ml/os

Przekąski:

mix ciastek kruchych 3 rodzaje 6 szt./ os.

owoce: winogrona, mandarynki, kiwi (przekrojone na pół) 100g/os

tartinki z łososiem 2 szt./os

Obiad

Bufet deserowy:

ciasto krojone szarlotka 50g/os

ciasto krojone czekoladowe 50g/os

Zupy:

rosół 100ml/os

zupa z grzybów leśnych 100ml/os

Dania główne:

pierogi z serem i szpinakiem 100g/os

pieczone udka z kurczaka zapiekane w miodzie 100g/os

fileciki rybne w panierce ziemniaczanej z sosem 100g/os



Projekt współfinansowany ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w ramach Programu Priorytetowego 7 Edukacja ekologiczna



Dodatki do dań głównych:
ziemniaki opiekane 100g/os
kopytka podsmażane 100g/os
ryż 100g/os
pieczywo jasne i ciemne po 50g/os

Sałatki:
sałatka grecka z serem feta i oliwkami 100g/os
sałatka z kurczakiem i ananasek 100g/os

Warzywa/warzywa na ciepło:
warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
sałata vinaigrette 50g/os



Projekt współfinansowany ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej w ramach Programu Priorytetowego 7 Edukacja ekologiczna

