

## MENU

## część I

Nazwa potrawy/napoju		Gramatura/pojemność (1 porcja potrawy/na 1 osobę)
<b>Do wyboru 3 dania główne :</b>	Mięsne, wegetariańskie, ryba ziemniaki opiekane i z wody, ryż, puree z kalafiora, 2 rodzaje surówek: z kiszanej kapusty oraz marchewka z chrzanem	100 g/os.(mięso,ryba) 100 g/os. (ziemniaki, ryż) 80 g/os. (surówki)
<b>Pieczywo:</b>	3 rodzaje chleba (pszenny, ciemny, mieszany)	100 g/os.
<b>Sałatki różne - 4 rodzaje do wyboru</b>	4 rodzaje: grecka, z grilowanym kurczakiem, serowa, mix sałat włoskich	300 g/os.
<b>Przystawki - 5 rodzajów do wyboru</b>	śledź, roladki z łososia, bruschetta, galantyna z kurczaka, kompozycja 4 rodzajów sera – ser żółty zwykły, oscypek, ser pleśniowy, camembert naturalny,	50 g/os.
<b>Deser</b>	mix ciast bankietowych, ciastka kruche	200 g/os. 200 g/os.
<b>Serwis kawowy w trakcie lunchu</b>	<b>napoje zimne:</b> soki owocowe (4 rodzaje): <b>sok pomarańczowy 100%</b> bez cukru – podawany w szklanych dzbankach <b>sok jabłkowy 100%</b> bez cukru - podawany w szklanych dzbankach <b>sok z czarnej porzeczki</b> 100% bez cukru - podawany w szklanych dzbankach <b>sok wiśniowy 100%</b> bez cukru - podawany w szklanych dzbankach <b>woda mineralna gazowana</b> <b>i niegazowana w butelkach</b>	500 ml/os.           0,5l – po 1 szt./os.

	kawa rozpuszczalna kawa parzona herbata czarna – każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem cukier cytryna świeża, pokrojona w plastrach – podana na talerzykach mleko woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze- bez ograniczeń	20g/os. 20g/os. 2 szt./os.  10g/os. 2 plastry/os.  200ml/os.
<b>Owoce - 5 rodzajów do wyboru</b>	5 rodzajów - winogrono - jasne i ciemne, mandarynka, banan, gruszka, brzoskwinia	250 g/os.

## część II

Nazwa potrawy/napoju		gramatura/pojemność (1 porcja potrawy / 1 osobę)
<b>do wyboru 2 rodzaje zup:</b>	pomidorowa z ryżem, krem z brokułów	250 ml/os.
<b>do wyboru 3 dania główne:</b>	mięsne, wegetariańskie, ryba ziemniaki opiekane i z wody, ryż min. 2 rodzaje surówek: kapusta pekińska ze świeżymi warzywami z sosem vinegrette oraz biała kapusta z chrzanem	100 g/os. (mięso, ryba)) 100 g/os.(ziemniaki, ryż) 80 g/os. (surówki)
<b>pieczywo</b>	3 rodzaje chleba (pszenny, ciemny, mieszany)	100 g/os.
<b>sałatki różne 3 rodzaje do wyboru</b>	3 rodzaje np. grecka, wielowarzywna, serowa,	300 g/os.
<b>przystawki 5 rodzajów do wyboru</b>	śledź, roladki z łososia, kurczak faszerowany pod galaretką, jajka w sosie tatarskim, schab ze śliwką	100 g/os.
<b>deser (2x) w trakcie przerwy kawowej między wykładami – 1x i w trakcie lunchu - 1x</b>	mix ciast bankietowych, ciastka kruche	100 g/os. – ciastka bankietowe (2x) 150 g/os. ciastka suche (2x) - w trakcie przerwy kawowej między

		wykładami – 1x i w trakcie lunchu - 1x
<b>serwis kawowy ( 2 razy - w przerwie kawowej między wykładami - 1x oraz w trakcie lunchu - 1x)</b>	<p><b><u>napoje zimne:</u></b> soki owocowe (2 rodzaje): <b>sok pomarańczowy 100%</b> bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) <b>sok jabłkowy 100%</b> bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) <b>woda mineralna gazowana i niegazowana</b> w butelkach</p> <p><b><u>napoje gorące:</u></b> kawa rozpuszczalna kawa parzona, herbata (do wyboru) – czarna i 3 rodzaje owocowych- owoce leśne, malinowa, cytrynowa - każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem cukier cytryna świeża, pokrojona w plastrach (podawana na talerzykach) mleko woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze – bez ograniczeń</p>	<p>200 ml/os. (2x)</p> <p>0,5l – po 1 szt/os. (2x)</p> <p>10g/os.(2x) 10g /os.(2x) 1 szt./os. (2x)</p> <p>5g/os. (2x) 1 szt./os. (2x)</p> <p>100 ml/os.(2x)</p>