# Zestaw nr 8A

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 3

Maksymalna ilość osób w planowanych spotkaniach: 180

## Napoje

Kawa rozpuszczalna w termosach 2 filiżanki/1 os.  
Wybór herbat 2 filiżanki/1 os.  
Woda gazowana i niegazowana 200 ml/1 os.  
Soki owocowe 200 ml/1 os.Do kawy mleko zwykłe i roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik.

**Sałatki i zimne przekąski (sałatki i zimne przekąski do wyboru, 2 porcje sałatek i przekąsek na 1 os*.)***

co najmniej 80 – 100 g/1 p.

Babeczki warzywne nadziewane np. humusem, tuńczykiem

Mini tortille z wędzonym łososiem i serkiem z sałatą

Carpaccio z buraka z serem kozim i orzeszkami pinii

Sałatka z kurczakiem na rucoli z selerem naciowym z dresingiem musztardowo-miodowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Mix sałat z grillowanym oscypkiem

## Zupa (do wyboru rodzaj zupy, 1 porcja zupy na 1 os.)

co najmniej 250 ml/1 p.  
Krem z brokułów/z zielonego groszku   
Rosół z dodatkiem makaronu, z zieloną pietruszką i marchewką   
Krem pomidorowy

## Danie gorące (do wyboru rodzaj dania gorącego, 1 porcja dania gorącego na 1 os.)

co najmniej 360 g/1 p.

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo tymiankowym ( ryż, warzywa gotowane na parze)   
Dorsz pieczony z sosem ziołowo pomidorowym z kaparami (ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane na parze/surówki)   
Ravioli ze szpinakiem w sosie pomidorowym   
Bitki wołowe w sosie własnym (ziemniaki z wody/kasza, warzywa gotowane na parze)   
Kotlety jaglane z botwinką (kasza, warzywa gotowane na parze)   
Kotlet sojowy panierowany (kasza, warzywa gotowane na parze)   
Polędwiczka wieprzowa zapiekana z kurkami i borowikami (opiekane ziemniaki, warzywa gotowane na parze).

**Deser (do wyboru deser, 2 szt. deseru na 1 os*.)***

Mini rogaliki z powidłami 50 – 80 g/1 szt.

Tarta jabłkowa 60 – 100 g/1 szt.

Mini ciasteczka francuskie z owocami 50 – 100 g/1 szt.

## Zastawa porcelanowa, obrusy materiałowe, stoliki bankietowe, obsługa kelnerska