**Zestaw nr 9B**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 1

Maksymalna ilość osób w planowanych spotkaniach: 150

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

co najmniej 80g – 100g/1 p.

Carpaccio z buraka z serem kozim i orzeszkami pinii

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

Mini tortille z wędzonym łososiem i serkiem z sałatą

Szynka z musem chrzanowym

Humus z paskami warzyw

Pasztet z sosem żurawinowym

Mozzarella przekładana pomidorami ze świeżą bazylią i ziołami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Babeczki warzywne nadziewane np. humusem, tuńczykiem

Wybór pieczywa

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

co najmniej 360 g/1 p.

Polędwiczki nadziewane szynką parmeńską i szpinakiem (opiekane ziemniaki, warzywa gotowane na parze)

Halibut z sosem cytrynowym (opiekane ziemniaki/ryż, warzywa gotowane na parze/surówki)

Risotto z grzybami, oliwą ziołową, prażonym słonecznikiem i serem grana padano

Ravioli ze szpinakiem w sosie pomidorowym   
Kotlety jaglane z botwinką (kasza, warzywa gotowane na parze)

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo - tymiankowym (ryż, warzywa gotowane na parze)

**Deser *(*do wyboru rodzaj deseru, 1 porcja deseru na 1 os.)**

Panna cotta z musem malinowym 150 – 180 ml/1 p.

Tarta jabłkowa 100 g/1 p.

Sernik 100 g/1 p.

**Zastawa porcelanowa, obrusy materiałowe, obsługa kelnerska**