**Zestaw nr 10D**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 2

Maksymalna ilość osób w planowanych spotkaniach: 160

**Napoje**

Kawa z perkolatora 2 filiżanki/1 os.

Wybór herbat 2 filiżanki/1 os.

Woda gazowana i niegazowana 200 ml/1 os.

Soki owocowe 200 ml/1 os.

Wino białe/czerwone 1 lampka/1 os.

Do kawy mleko, cukier biały i trzcinowy, słodzik

**Finger food (do wyboru rodzaj dania, ilość porcji: 4 porcje finger food na 1 os*.*)**

co najmniej 30 – 60 g/1 p.

Szaszłyczki z grillowanego bakłażana i cukinii

Szaszłyczki z grillowanym kurczakiem, papryką i cukinią

Ruloniki z łososiem i pastą w cieście

Koreczki z szynki wiejskiej i marynat

Koreczki z serów francuskich z oliwkami i winogronami

Tortilla szpinakowa z wędzonym łososiem i twarożkiem

Tortilla z pastą curry i kiełkami

Vol au vents ze szpinakiem i wędzonym łososiem

Vol au vents z pikantna orientalną wieprzowiną

Vol au vents z szynką, serem i papryką

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

co najmniej 250 ml/1 p.

Krem z kukurydzy z chili

Zupa grzybowa

Krem pomidorowy

Krem selerowy

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

ciasto co najmniej 100 g/1 p., mus czekoladowy co najmniej 150 – 180 ml/1 p.

Mus czekoladowy

Tarta z kremem i owocami

Ciasto marchewkowe

Szarlotka

**Zastawa porcelanowa, obrusy materiałowe, bez obsługi kelnerskiej**