

PROPOZYCJA MENU NA CATERING 08.08.2014

Dla 50 osób

I SAŁATKI – min. 2 rodzaje:

- SAŁATKA ŚRÓDZIEMNOMORKSA Z FETA, OLIVKAMI, CZERWONĄ CEBULĄ I MIKSEM KOLOROWYCH WARZYW Z SOSEM VINEGRETTE
- SAŁATKA SZEFA Z MIKSEM SAŁAT, JAJKIEM, SZYNKĄ I SEREM, SOS MAJONEZOWY
- SAŁATKA Z RYŻOWA Z ANANASEM

II DANIE RYBNE:

MINTAJ ZAPIEKANY W DOMOWYM SOSIE POMIDOROWYM Z OLIVKAMI I MOZARELLĄ

III DANIE MIĘSNE:

KOTLET POŻARSKI ZAPIEKANY W BESZAMELU

IV DODATKI:

- RYŻ Z WARZYWAMI
- TALARKI ZIEMNIACZANE- FASOLKA SZPARAGOWA
- SURÓWKI: Colesław, mix sałat zielonych w sosie winigret, pomidory

V PRZEKASKI NA ZIMNO – min. 5 rodzajów.

PRZERWA KAWOWA:

- KAWA Z EKSPRESU
- HERBATA RÓŻNE
- DODATKI DO NAPOJÓW GORĄCYCH (MLEKO, CUKIER, CYTRYNA)
- WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU
- SOKI: JABŁKO, POMARAŃCZ
- CIASTA DOMOWE: SZARLOTKA, DROŻDŻOWY PRZEPLATANIEC Z TWAROGIEM I OWOCAMI