

## Menu – propozycje do uzgodnienia ( Napoje wg OPZ )

**UROCZYSTA KOLACJA – wariantowe menu serwowane, zimna płyta element stały napoje wg specyfikacji**

### **Przystawka wegańska:**

Duet tapenad z oliwą truflową podany z grissini i groszkiem wąsatym

lub

Vol-la-vent z twarożkiem i świeżymi ziołami na endywi z malinowym sosem balsamicznym

### **Danie główne: mięsne, rybne, wegetariańskie**

#### **Danie mięsne:**

Klasyczna rolada śląska

lub

Poliki młodej jałowki w sosie z czerwonego wina

#### **Danie rybne:**

Tornado z dorsza i krewetki w asyście sosu cytrynowego

lub

Polędwica z dorsza pod prażonymi, chrupiącymi pistacjami

#### **Danie wegetariańskie:**

Makaron paccheri z ragout z włoskich pomidorów

lub

Risotto z pieczoną papryką, sałatą rzymską i mascarpone

#### **Dodatki skrobiowe:**

Kluski śląskie

lub

Puree z ziemniaków i batatów

lub

Gnocchi szpinakowe

#### **Dodatki Warzywne:**

Moda kapusta

lub

Blanszowany zielony młody i słodki groszek

lub

Romanesco z klarowanym duńskim masłem

#### **Deser:**

Kruszona Pavlova z likierem czekoladowym

lub

Wariacja na temat tiramisu podana z dodatkiem wódka z polskiego ziemniaka.

Ciasta krojone 3 rodzaje:

1. Ciasto jogurtowe
2. Sernik
3. Ciasto ze śliwką

**Zmina płyta:**

owoce filetowane

deska serów żółtych i wędzonych z suszonymi owocami

pieczywo, masło

świeże warzywa

jajka faszerowane

śledź w śmietanie i oleju

mix mini kanapeczek bankietowych

sałatka jarzynowa

sałatka grecka

tymbaliki drobiowe

pasztet wieprzowy z żurawiną

pólmisek wędlin wędzonych oraz pieczonych

**Śniadanie - propozycje****Wariant 1.**

Jajecznica czysta

Kiełbasa śląska z cebulą

Naleśniki

**PIECZYWO:**

Jasny pszenny chleb krojony

Razowy żytni chleb (ciemny, pełnoziarnisty)

Chleb tostowy przy tostowniku

Bułka kajzerka i mix bułek (graham, sezam, mak) - pieczywo mrożone/odpiekane - ciepłe

Chleb drwala- pieczywo mrożone/odpiekane-ciepłe

Bułka smakowa (cebulowa, czosnkowa)

Chleb drwala pieczywo na gorąco do krojenia przez Gości

**DODATKI:**

Ketchup

Musztarda

Miód

Nutella

Masło, Margaryna

Majonez

WARZYWA ŚWIEŻE:

Pomidor krojony w ćwiartki lub plastry

Ogórek w plastrach

Papryka krojona w paski (2 kolory)

Szczypiorek

Sałata wymiennie rodzajami/dzień + 2 sosy (czosnkowy, vinegret)

Chrzan tarty

Sałatka sezonowa - rekomendacja Chefa Kuchni (2 rodzaje)

PRZYPRAWY:

Balsamico

Oliwa z oliwek

PIKLE:

Ogórki konserwowe

Papryka konserwowa

Pieczarki konserwowe

Oliwki (zielone i czarne)

WĘDLINY:

Szynka z indyka

Wędlina typu salami

Wieprzowa szynka gotowana

Polędwica sopocka

Kiełbasa sucha krakowska

Pasztet szefa kuchni + żurawina

SERY:

Żółty wędzony

Salami

Gouda

Ementaler

Camembert pleśniowy

Brie pleśniowy

Ser typu Lazur (niebieski pleśniowy)

Ser biały twarogowy w plastarch

Serek wiejski

Serek twarogowy ze szczypiorkiem i rzodkiewką

Serek twarogowy na słodko z rodzynkami

Serki topione różne smaki

JAJKA:

Jajka na twardo w skorupkach

PŁATKI:

Kukurydziane

Czekoladowe

Muesli

Miodowe

DODATKI:

Mleko zimne 3,2%

Mleko ciepłe 3,2%

Owoce suszone (morele, rodzynki, śliwki)

Orzechy (włoskie, płatki migdałów)

Pestki (słonecznik, dynia)

Wiśnie w żelu

Dżem (3 rodzaje)

JOGURTY:

Jogurt naturalny

Jogurt owocowy (4 rodzaje)

Coctail jogurtowy z owoców sezonowych lub mrożonych

OWOCE:

Sałatka owocowa

Krojone w plastrach pomarańcze

Krojony w plastrach grejpfrut

Owoce sezonowe (np. truskawki, arbuzy, śliwki, melon, brzoskwinia itp.)

Winogrona w całości

Jabłka w całości

CIASTA:

Ciasto domowe jasne i ciemne

Mini Crossant maślany

Interki

NAPOJE:

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Sok pomidorowy

Kawa ziarnista

Woda mineralna z cytryną lub limonką i/lub miętą

Herbata czarna i earl grey, malinowa lub owocowa, zielona, miętowa lub ziołowa

Dodatki: cytryna

Dodatki: cukier biały i brązowy (saszetki), słodzik

**Wariant 2:**

Frankfurterki

Becon

Jajecznica czysta

racuchy z owocami

PIECZYWO:

Jasny pszenny chleb krojony

Razowy żytni chleb (ciemny, pełnoziarnisty)

Chleb tostowy przy tostowniku

Bułka kajzerka i mix bułek (graham, sezam, mak) - pieczywo mrożone/odpiekane - ciepłe

Chleb drwala- pieczywo mrożone/odpiekane-ciepłe

Bułka smakowa (cebulowa, czosnkowa)

Chleb drwala pieczywo na gorąco do krojenia przez Gości

DODATKI:

Ketchup

Musztarda

Miód

Nutella

Masło

Margaryna

Majonez

WARZYWA ŚWIEŻE:

Pomidor krojony w ćwiartki lub plastry

Ogórek w plastrach

Papryka krojona w paski (2 kolory)

Szczypiorek

Sałata wymiennie rodzajami/dzień + 2 sosy (czosnkowy, vinegret)

Chrzan tarty

Sałatką sezonową - rekomendacja Chefa Kuchni (2 rodzaje)

PRZYPRAWY:

Balsamico

Oliwa z oliwek

PIKLE:

Ogórki konserwowe

Papryka konserwowa

Pieczarki konserwowe

Oliwki (zielone i czarne)

WĘDLINY:

Szynka z indyka

Wędlina typu salami

Wieprzowa szynka gotowana

Polędwica sopocka

Kiełbasa sucha krakowska

Pasztet szefa kuchni + żurawina

SERY:

Żółty wędzony

Salami

Gouda

Ementaler

Camembert pleśniowy

Brie pleśniowy

Ser typu Lazurowy (niebieski pleśniowy)

Ser biały twarogowy w plasterkach

Serek wiejski

Serek twarogowy ze szczypiorkiem i rzodkiewką

Serek twarogowy na słodko z rodzynkami

Serki topione różne smaki

JAJKA:

Jajka na twardo w skorupkach

PŁATKI:

Kukurydziane

Czekoladowe

Muesli

Miodowe

DODATKI:

Mleko zimne 3,2%

Mleko ciepłe 3,2%

Owoce suszone (morele, rodzynki, śliwki)

Orzechy (włoskie, płatki migdałów)

Pestki (słonecznik, dynia)

Wiśnie w żelu

Dżem (3 rodzaje)

JOGURTY:

Jogurt naturalny

Jogurt owocowy (4 rodzaje)

Coctail jogurtowy z owoców sezonowych lub mrożonych

OWOCE:

Sałatka owocowa

Krojone w plastrach pomarańcze

Krojony w plastrach grejpfrut

Owoce sezonowe (np. truskawki, arbuz, śliwki, melon, brzoskwinia itp.)

Winogrona w całości

Jabłka w całości

CIASTA:

Ciasto domowe jasne i ciemne

Mini Crossant maślane

Interki

NAPOJE:

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Sok pomidorowy

Kawa ziarnista

Woda mineralna z cytryną lub limonką i/lub miętą

Herbata czarna i earl grey, malinowa lub owocowa, zielona, miętowa lub ziołowa

Dodatki: cytryna

Dodatki: cukier biały i brązowy (saszetki), słodzik

**Przerwa kawowa:**

**Wariant 1:**

kawa, wybór herbat – 4 rodzaje,

3 rodzaje soków owocowych 100%

woda gazowana i niegazowana

wybór kruchych ciasteczek

Ciastka:

1. Owsiane
2. Wafle kakaowe
3. Amerykańskie z kawałkami glazury
4. Ciastka kremowe
5. Kruche z nadzieniem truskawkowym
6. Ciastka z nadzieniem budyniowym

Ciasta:

Ciasto jogurtowe  
Sernik  
Ciasto ze śliwką

śmietanka do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytryna, serwetki,

owoce (4 rodzaje owoców, w ilości co najmniej 150 g/na osobę).

**Wariant 2**

kawa, wybór herbat – 4 rodzaje,

3 rodzaje soków owocowych 100%

woda gazowana i niegazowana

wybór kruchych ciasteczek

Ciastka:



1. Owsiane
2. Wafle kakaowe
3. Amerykańskie z kawałkami glazury
4. Ciastka kremowe
5. Krucho z nadzieniem truskawkowym
6. Ciastka z nadzieniem budyniowym

Ciasta:

1. Ciasto marmurkowe
2. Szarlotka
3. Ciasto z galaretką

śmietanka do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytryna, serwetki,  
owoce (4 rodzaje owoców, w ilości co najmniej 150 g/na osobę).

### **Kolacja Bufet Wariant 1**

Zupa grzybowa z kaszą

Zupa gulaszowa z kminkiem i pieczonymi ziemniakami

Kurczak w cieście francuskim z serem

Bitki wieprzowe w sosie śliwkowym

Dorsz pieczony z warzywami

Mix sałat z warzywami i dressingiem ziołowym

Modra kapusta z żurawiną

Puree ziemniaczane

Ryż basmanti

Tapioka na mleku kokosowym z musem mango

Mus z białej czekolady z wanilią

Ciasto marmurkowe

Szarlotka

Sernik

### **Kolacja bufet wariant 2**

Rosół ze szpeclami i pietruszką

Żurek z kiełbasą i ziemniakami

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Roladka z kurczaka z fasolką szparagową owinięta boczkiem

Azjatyckie kotleciki rybne z sezamem

Pieczone warzywa korzenne z miodem

Colesław

Gratin ziemniaczane

Puree ziemniaczane

Delicja czekoladowa  
Mus z białej czekolady  
Ciasto jogurtowe

Sernik

Ciasto ze śliwką

### **Obiad bufet wariant 1**

Krem z pomidorów z grzankami  
Barszcz ukraiński z Fasolą

Wieprzowina duszona w sosie hoisin

kurczak w cieście francuskim z serem

Azjatyckie kotleciki rybne z sezamem

Mix sałat z warzywami i dressingiem ziołowym

Surówka z kapusty pekińskiej

Ryż Basmati

Ziemniaki Puree

Delicja Czekoladowa

Tiramissu

### **Obiad bufet wariant 2**

Rosół ze szpeclami i pietruszką

Krem z pomidorów z grzankami  
Medaliony z indyka w pieczarkach z tymiankiem

Bitki wieprzowe w sosie śliwkowym  
Dorsz pieczony z warzywami

Fasolka szparagowa z bułką tartą

Colesław

Kasza

Puree ziemniaczane

Delicja czekoladowa

Mus z białej czekolady

Ciasto jogurtowe

Sernik

szarlotka