



# MENU STUDNIÓWKOWE

**Przedstawione menu jest modyfikowalne wg życzenia, zimne przekąski podawane są na półmiskach w stoły – a nie w bufecie bocznym, potrawy gorące i smaczne o wysokiej gramaturze.**

**APERITIF** : Lampka wina musującego

## DANIE GŁÓWNE (do wyboru jedno):

Pierś z kurczaka w sosie pomarańczowym z ćwiartkami ziemniaczanymi i surówką

Polędwiczka wieprzowa na sosie serowym z puree ziemniaczane, surówką

Pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów z puree ziemniaczanym i sałatką

## DESER:

**Bez ograniczeń** – Kawa, herbata – MK premium i Dilmah

## NAPOJE ZIMNE:

**Bez ograniczeń** – (soki Hortex , pepsi, woda mineralna)

**Wysokogatunkowe** Ciasto (mix) – 4-5 rodzajów

Owoce na paterach

## ZIMNA PŁYTA:

Wachlarz mięs pieczonych, skrzydełka z kurczaka z dipem, krakersy z pastami smakowymi

Wachlarz wędlin, wachlarz serów, jaja na sosie tatarskim,  
Tortilla z dresingiem, nuggetsy drobiowe z dipem – wnoszone ciepłe po pewnym czasie, dwa rodzaje sałatek, pieczywo

## KOLACJA NA GORĄCO ( jedna do wyboru ):

Gulasz autorski z szynki wieprzowej  
Zupy krem: pomidorowy, paprykowy, porowy, pieczone buraki, brokułowy

## KOLACJA NA GORĄCO (do wyboru jedna):

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Żurek z pieczywem  
Dodatkowo słone przekąski (chipsy, paluszki)

Jesteśmy otwarci na wszystkie pomysły i propozycje z Państwa strony. Dlatego w razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt.

**CENY OD  
160,00/OSOBA**

**Grono pedagogiczne i ich osoby towarzyszące – możliwość negocjacji ceny**