



## MONTOWNIA SMAKU

restauracja • pub • catering

ul. Rynek 18, 20-111 Lublin  
tel/fax (081) 53 216 48

tel. 661 105 180, 661 105 170  
www.biesy.com.pl • rynek@biesy.com.pl



Każdy kosztorys to symulacja dla 15 os,  
dostosowana do aktualnej liczby osób.

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.

### menu 1 – 59 zł/os ( zimne )

Lp	Nazwa	g	Cena	Ilość	Wartość
	<b>poczęstunek na zimno</b>				-
1	<b>przekąski koktajl:</b>				-
	roladka z szynką, ogórkiem i papryką	30		15	-
	roladka z kurczakiem, mascarpone, pieczarkami i papryką	30		15	-
	korki serowe z owocami suszonymi	30		15	-
	babeczki z łososiem, jajkiem i ogórkiem	30		15	-
	pita z farszem meksykańskim	50		15	-
2	<b>tarty:</b>	500		3	-
	śliwka wędzona, boczek, kurki, żółty ser				-
	kurczak, grzyby, papryka				-
	podgrzybki, mozzarella, szalotka, żurawina				-
	sos czosnkowy				-
3	<b>sałatki:</b>				-
	z szynką wędzoną i żółtym serem, papryka, makaron, pomidor, ogórek, sos bazyliowy	150		4	-
	węgiel z pieczarkami papryka, jajko, duszony por, ogórek, zielony groszek, sos szczypiorkowo-majonezowy	150		4	-
	<b>całość:</b>		59,00	15	885,00
		<b>350 g/osobę</b>			<b>885,00</b>



## MONTOWNIA SMAKU

restauracja • pub • catering

ul. Rynek 18, 20-111 Lublin  
tel/fax (081) 53 216 48

tel. 661 105 180, 661 105 170  
www.biesy.com.pl • rynek@biesy.com.pl



Każdy kosztorys to symulacja dla 15 os,  
dostosowana do aktualnej liczby osób.

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.

### menu 2 – 66 zł/os ( zimne, ciepłe )

Lp	Nazwa	g	Cena	Ilość	Wartość
1	<b>na zimno:</b>				-
	deska serów z owocami suszonymi	50		14	-
	deska wędlin z piklami i marynatami	50		14	-
	smalec z cebulką, ogóry kiszzone	150		6	-
	sałatki:				-
	z kurczakiem i gruszką, ogórek św., papryka, <u>sałata</u> ,	150		3	-
	<u>farfalle</u> , kukurydza, sos winegret z miodem				-
	z fetą, pomidor, czarne oliwki, cebula czerwona, ogórek,	150		3	-
	<u>papryka czerwona, sos bazyliowy z czosnkiem</u>				-
2	<b>na ciepło w podgrzewaczach:</b>				-
	duszona karkówka w sosie dyniowym	120		15	-
	<u>placki ziemniaczane z boczniakami</u>	120		9	-
	polędwiczki drobiowe zawijane w boczku	120		9	-
	<b>całość:</b>		66,00	15	990,00
	<b>477 g/osobę</b>				<b>990,00</b>



## MONTOWNIA SMAKU

restauracja • pub • catering

ul. Rynek 18, 20-111 Lublin  
tel/fax (081) 53 216 48

tel. 661 105 180, 661 105 170  
www.biesy.com.pl • rynek@biesy.com.pl



Każdy kosztorys to symulacja dla 15 os,  
dostosowana do aktualnej liczby osób.

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.

### menu 3 – 73 zł/os ( zimne, ciepłe )

Lp	Nazwa	g	Cena	Ilość	Wartość
1	<b>na zimno:</b>				-
	<u>mieszka:</u>				-
	schabowe ruloniki z chrzanem	50		10	-
	połędwiczka panierowana w parmezanie	50		10	-
	roladki z łososiem, jajem i ogórkiem	30		10	-
	roladka ze szpinakiem, pieczarkami i <u>almette</u>	30		10	-
	<u>tarty:</u>	500		3	-
	szynka, pieczarki, kukurydza				-
	brokuł, 3 sery, pomidor suszony				-
	chorizo, karmelizowana cebula, <u>jalapeno</u> , ż. ser, kapary				-
	sos czosnkowy				-
	<u>sałatki:</u>				-
	sałatka wegetariańska z fetą + cukinia, papryka, ogórek, pomidor, zielone oliwki, sos <u>tzatziki</u>	150		4	-
	z grillowanym boczkiem; sałata lodowa, winogrona, ser pleśniowy, prażone orzechy, sos miodowo - musztardowy	150		4	-
2	<b>na ciepło w podgrzewaczach:</b>				-
	łopatka wieprzowa z sosie myśliwskim	120		15	-
	placki ziemniaczane ze szpinakiem i warzywami	120		10	-
	pieczarki zapiekane z rokpołem i ż. serem	70		10	-
	<b>całość:</b>		73,00	15	1 095,00
	<b>533 g/osobę</b>				<b>1 095,00</b>



## MONTOWNIA SMAKU

restauracja • pub • catering

ul. Rynek 18, 20-111 Lublin  
tel/fax (081) 53 216 48

tel. 661 105 180, 661 105 170  
www.biesy.com.pl • rynek@biesy.com.pl



Każdy kosztorys to symulacja dla 15 os,  
dostosowana do aktualnej liczby osób.

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.

### menu 4 – 80 zł/os ( zimne, ciepłe, zupa )

Lp.	Nazwa	g	Cena	Ilość	Wartość
1	<i>na zimno:</i>				-
	ruloniki z cukinii z kozim serem	35		12	-
	przysmak cielęcy z orzechami i pieczarkami	50		10	-
	panierowane kęski z kurczaka, sos czosnkowy	50		12	-
	korki serowe z owocami suszonymi	30		12	-
	babeczki z szynką wędzoną, mozzarellą i pomidorami	30		10	-
	sałatki:				-
	trzy sery z suszonymi owocami, sałata, kukurydza, papryka, ogórek, sos	150		4	-
	szynka wędzona, seler, groszek zielony, penne, ogórek k <del>ons.</del> , papryka, sos	150		4	-
2	<i>na ciepło - kociołek</i>				-
	żur z chrzanem , jajem i kielbasą	250		14	-
	<i>na ciepło - podgrzewacze</i>				-
	roladki z kurczaka faszerowane papryką i cukinią, sos	120		15	-
	kaszotto z cebulką, ogórkiem i grzybami w białym sosie	150		10	-
	<b>całość:</b>		80,00	15	1 200,00
	<b>679 g/osobę</b>				<b>1 200,00</b>



## MONTOWNIA SMAKU

restauracja • pub • catering

ul. Rynek 18, 20-111 Lublin  
tel/fax (081) 53 216 48

tel. 661 105 180, 661 105 170  
www.biesy.com.pl • rynek@biesy.com.pl



Każdy kosztorys to symulacja dla 15 os,  
dostosowana do aktualnej liczby osób.

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.

### menu 5 – 87 zł/os ( zimne, ciepłe, słodkie )

Lp.	Nazwa	g	Cena	Ilość	Wartość
1	<b>na zimno:</b>				-
	<b>babeczki ze szpinakiem i kurkami</b>	30		10	-
	schabowe ruloniki z chrzanem	50		10	-
	połędwiczka panierowana w parmezanie	50		10	-
	<b>pita z warzywami w sosie curry</b>	50		10	-
	<b>rolada szpinakowa z pieczarkami i almette</b>	30		10	-
	<b>sałatki:</b>				-
	z szynką wędzoną i żółtym serem, papryka, makaron, pomidor, ogórek, sos bazyliowy	150		4	-
	z kurczakiem, brokuł św., jajko, kukurydza, papryka św., cukinia, szczypiorek, sos	150		4	-
2	<b>na ciepło w podgrzewaczach:</b>				-
	mini <b>devolaje</b> z serem	120		15	-
	<b>dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorami w oregano</b>	120		9	-
	cukinia z farszem meksykańskim zapiekana z serem	120		8	-
3	<b>słodkości:</b>				-
	tarta z serkiem waniliowym i konfiturą truskawkową	500		1	-
	babeczki z makiem i bakaliami	40		15	-
	<b>całość:</b>		87,00	15	1 305,00
	<b>549 g/osobę</b>				<b>1 305,00</b>