



MASTERS
BOWLING & BILARD

Lp.	Menu 1	g	Cena	Ilość	Wartość
	poczęstunek na zimno				-
1	przekąski koktajl:				-
	roladka z warzywami pieczonymi	30		15	-
	korki z szynką, ogórkiem, serem i oliwką	30		15	-
	babeczki ze szpinakiem i serem feta	30		15	-
	roladka z szynką, ogórkiem i papryką	30		15	-
	pita z farszem meksykańskim	50		15	-
2	tarty:	550		3	-
	kurczak, rokopol, śliwka kalifornijska, papryka				-
	boczek, pieczarki, feta, pomidor suszony				-
	burak, brokuł, papryka, camembert, cebula karmelizowana				-
	sos czosnkowy				-
3	sałatki:				-
	ser rokopol, ser feta, morela, śliwka, papryka, cukinia	150		4	-
	kukurydza, pomidor, sos				-
	z szynką wędzoną i żółtym serem, papryka, makaron,	150		4	-
	pomidor, ogórek, sos bazyliowy				-
		całość	59,00	15	885,00
		360 g/osobę			
		59,00			885,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.



Lp.	Menu 2	g	Cena	Ilość	Wartość
1	<i>na zimno:</i>				-
	deska serów z owocami suszonymi	50		14	-
	deska wędlin z piklami i marynatami	50		14	-
	smalec z cebulką, ogóry kiszone	150		6	-
	<u>sałatki:</u>				-
	z szynką, seler kons, ogórek kons, makaron penne	150		3	-
	zielony groszek, marchew baby, sos				-
	z fetą, pomidor, czarne oliwki, cebula czerwona, ogórek, papryka czerwona, sos bazyliowy z czosnkiem	150		3	-
2	<i>na ciepło w podgrzewaczach:</i>				-
	kurczak w sosie bbq na warzywach duszonych w śmietanie	120		15	-
	placki ziemniaczane z sosem meksykańskim z wołowiną	120		9	-
	ryż z pieczarkami w sojowym sosie	120		9	-
	całość:		66,00	15	990,00
			477 g/osobę		
		66,00			990,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.



Lp.	Menu 3	g	Cena	Ilość	Wartość
1	na zimno:				-
	<u>przekąski:</u>				-
	krążki z cukinii z kozim serem i suszonymi owocami	50		10	-
	połędwiczka panierowana w płatkach kukurydzianych	50		10	-
	roladki z szynką, almette, pieczarkami i ogórkiem	30		10	-
	babeczki faszerowane pastą z łososiem	30		10	-
	<u>tarty:</u>	500		3	-
	boczek, śliwka kalifornijska, kurki, papryka, mozzarella				-
	brokuł, 3 sery, pomidor suszony				-
	sałami pepperoni, boczek, karmelizowana cebula, jalapeno				-
	sos czosnkowy				-
	<u>sałatki:</u>				-
	sałatka wegetariańska z żółtym serem, papryką, ananasem	150		4	-
	czerwoną fasolą, porem, kukurydzą, sos chipotle				-
	z grillowanym boczkiem; seler naciowy, winogrona,	150		4	-
	ser pleśniowy, pomidor, cieciora, sos miodowo -				-
	musztardowy				-
2	na ciepło w podgrzewaczach:				-
	karkówka duszona w sosie pieczeniowym	120		15	-
	kotleciki ziemniaczane z warzywami	120		10	-
	makaron ze szpinakiem, grzybami i pomidorami	120		10	-
	całość:		73,00	15	1 095,00
		567	g/osobę		
		73,00			1 095,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.



Lp.	Menu 4	g	Cena	Ilość	Wartość
1	na zimno:				-
	schab z kremem chrzanowym i serem	35		12	-
	baleron kresowy z czosnkiem i majerankiem	50		10	-
	<i>pita faszerowana pieczarkami i duszoną cebulą</i>	50		10	-
	<i>korki serowe z piklami</i>	30		12	-
	śliwki zawijane w boczku	30		11	-
	<u>sałatki:</u>				-
	<i>pieczarki marynowane, jajko, kukurydza, ogórek kons</i>	150		4	-
	<i>papryka kons, jabłko, sos</i>				-
	kurczak gyros, brokuł, ser żółty, penne, ogórek, papryka, sos	150		4	-
2	na ciepło - kociołek				-
	chili con carne (mięso wołowo - wieprzowe, fasola czerwona	250		15	-
	kukurydza, pomidory, ananas, chili)				-
3	na ciepło - podgrzewacze				-
	kurczak duszony w pomidorach, grzybach i cebuli	120		15	-
	<i>ryż curry z warzywami</i>	120		8	-
	całość:		80,00	15	1 200,00
			655 g/osobę		
			80,00		1 200,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.



Lp.	Menu 5	g	Cena	Ilość	Wartość
1	<i>na zimno:</i>				-
	deska serów z owocami suszonymi	50		12	-
	deska wędlin z piklami i marynatami	50		12	-
	baleron kresowy z czosnkiem i majerankiem	50		10	-
	smalec z cebulką, ogóry kiszone	150		6	-
	<u>sałatki:</u>				-
	ziemniaczana z ogórkiem kons, cebulą, jajkiem, sos	150		6	-
2	<i>na ciepło - kociołek</i>				-
	żur z chrzanem , jajem i kielbasą	250		15	-
3	<i>na ciepło - podgrzewacze</i>				-
	karkówka duszona z cebulką	120		15	-
	wątróbki drobiowe zawijane w boczku	100		10	-
	ziemniaki opiekane	150		10	-
	całość:		83,00	15	1 245,00
			770 g/osobę		
		83,00			1 245,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.



Lp.	Menu 6	g	Cena	Ilość	Wartość
1	<i>na zimno:</i>				-
	roloniki z szynki z serem i słonecznikiem	50		10	-
	połędwiczka faszerowana suszonymi pomidorami i pieczarkami	50		10	-
	<i>babeczki ze szpinakiem i camembertem</i>	30		10	-
	pita z farszem meksykańskim	50		10	-
	roladka z kurczakiem, ogórkiem i papryką	30		10	-
	<u>sałatki:</u>				-
	<i>z fetą, pomidor, czarne oliwki, cebula czerwona, ogórek, papryka czerwona, sos bazyliowy z czosnkiem</i>	150		4	-
	<i>z szynką, seler kons, ogórek kons, makaron penne zielony groszek, marchew baby, sos</i>	150		4	-
2	<i>na ciepło w podgrzewaczach:</i>				-
	roladki schabowe ze śliwką, papryką i cukinią, sos	120		15	-
	<i>łosoś na szpinaku duszonym w śmietanie</i>	100		9	-
	<i>kotleciki gryczane, warzywa</i>	150		8	-
3	<i>słodkości:</i>				-
	tarta pana cotta z owocami	50		15	-
	babeczki z galaretką pomarańczową i czekoladkami	40		15	-
	całość:		88,00	15	1 320,00
		88,00	570 g/osobę		1 320,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.