



Lp	Menu 1	g	Cena	Ilość	Wartość
	poczęstunek na zimno				-
1	przekąski koktajl:				-
	roladka z warzywami curry	30		15	-
	korki z szynką, ogórkiem, serem i oliwką	30		15	-
	babeczki ze szpinakiem i serem feta	30		15	-
	roladka z paluszkami krabowymi, ryżem i ogórkiem	30		15	-
	pita z farszem meksykańskim	50		15	-
2	tarty:	550		3	-
	kurczak, rokpol, śliwka kalifornijska, papryka				-
	boczek, pieczarki, feta, pomidor suszony				-
	burak, brokuł, camembert, cebula karmelizowana				-
	sos czosnkowy				-
3	salatki:				-
	ser rokpol, 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	68,00	15	1 020,00
		360 g/osobę			
	68,00				1 020,00

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	na zimno:				-
	deska serów z owocami suszonymi	75		14	-
	deska wędlin z piklami i marynatami	75		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,	150		3	-
	papryka czerwona, sos bazyliowy z czosnkiem				-
2	na ciepło w podgrzewaczach:				-
	kurczak w sosie bbq na warzywach duszonych w				-
	śmietanie	120		15	-
	placki ziemniaczane z sosem meksykańskim z wołowiną	120		10	-
	ryż z pieczarkami i groszkiem zielonym w sojowym sosie	120		10	-
	całość:		77,00	15	1 155,00
		540	g/osobę		
	77,00				1 155,00

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	-
	kąski z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych	50		10	-
	roladki z szynką, almette, papryką i ogórkiem	30		10	-
	babeczki faszerowane pastą z łososiem	30		10	-
	<u>tarty:</u>	500		3	-
	boczek, śliwka kalifornijska, pieczarki, papryka, mozzarella				-
	3 sery, pomidor suszony, burak czerwony				-
	salami peperoni, boczek, karmelizowana cebula, jalapeno				-
	sos czosnkowy				-
	<u>sałatki:</u>				-
	sałatka wegetariańska z żółtym serem, papryką, ananase	150		4	-
	czerwoną fasolą, porem, kukurydzą, sos chipotle				-
	z grillowanym boczkiem; seler naciowy, winogrona, ser pleśniowy, pomidor, ciecior	150		4	-
	orkosz, sos miodowo-musztardowy				-
2	na ciepło w podgrzewaczach:				-
	karkówka duszona z boczniakami i cebulką	120		15	-
	kotleciki ziemniaczane z warzywami	120		10	-
	makaron z sosem serowym i brokułami	120		10	-
	całość:		85,00	15	1 275,00
			567 g/osobę		
	85,00				1 275,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.



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	-
	pita faszerowana warzywami curry	50		10	-
	korki serowe z piklami	30		12	-
	śliwki zawijane w boczku	30		11	-
	<u>sałatki:</u>				-
	pieczarki marynowane, jajko, kukurydza, ogórek kons	150		4	-
	papryka kons, jabłko, sos				-
	kurczak gyros, brokuł, ser żółty, penne, ogórek, papryka, sos	150		4	-
2	na ciepło - kociołek				-
	boeuf stroganof	250		15	-
	na ciepło - podgrzewacze				-
	karczek marynowany w ziołach w sosie myśliwskim	120		15	-
	kaszotto z pieczarkami i cebulką w białym sosie	120		8	-
	całość:		90,00	15	1 350,00
			655 g/osobę		
		90,00			1 350,00



Lp	Menu 5	g	Cena	Ilość	Wartość
1	na zimno:				-
	deska serów z owocami suszonymi	75		12	-
	deska wędlin z piklami i marynatami	75		12	-
	baleron kresowy z czosnkiem i majerankiem	50		10	-
	smalec z cebulką, ogóry kiszone	150		6	-
	<u>sałatki:</u>				-
	caprese z mozzarellą, pomidorami i bazylią	150		4	-
	z kurczakiem, brokuł, jajko, kukurydza, papryka, cukinia, szczypiorek, sos	150		4	-
2	na ciepło - kociołek				-
	żur z chrzanem, jajem i kiełbasą	250		15	-
3	na ciepło - podgrzewacze				-
	szaszłyki drobiowe z warzywami	120		15	-
	wątróbki zawijane w boczku duszone z cebulą i jabłkiem	120		10	-
	ziemniaki opiekane, ryż curry	150		10	-
	całość:		96,00	15	1 440,00
			843 g/osobę		
	96,00				1 440,00

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	na zimno:				-
	ruloniki z szynki z serem i słonecznikiem	50		10	-
	połędwiczka faszerowana suszonymi pomidorami	50		10	-
	<i>babeczki ze szpinakiem i camembertem</i>	30		10	-
	<i>pita vege z warzywami</i>	50		10	-
	<i>roladka z paluszkami krabowymi, ryżem i ogórkiem</i>	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	na ciepło w podgrzewaczach:				-
	połędwiczki drobiowe zawijane w boczku, sos	120		15	-
	<i>ryba zapiekana z mozzarellą i pomidorami z oregano</i>	120		10	-
	cukinia z farszem meksykańskim zapiekana z serem	150		10	-
3	słodkości:				-
	tarta pana cotta z owocami	60		15	-
	babeczki z mascarpone, galaretką wiśniową i czekoladkami	50		15	-
	całość:		107,00	15	1 605,00
		107,00	630 g/osobę		1 605,00

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

Pozycje zaznaczone na zielono to dania wegetariańskie.

Minimalna kwota zamówienia to 600zł.