

# *Śniadanie / uroczyste menu / 2024r.*

---

## *Na zimno* ( 6 do wyboru / 1 osoba - 350g )

- Carpaccio z malinowych pomidorów z lokalnym serem, listkami i octem truskawkowym
  - Humus klasyczny z papryczkami jalapeno, konfiturą z czerwonej cebuli i warzywami
  - Półmisek lokalnych serów z konfiturami owocowymi
  - Twarożek lokalny z warzywami i pasta rybna z wędzonej makreli z kim chi
  - Tost francuski z kaszanką i jajem z ziołami
  - Sałatka Tabbouleh z kolorowymi piklami i nasionami
  - Sałatka z pieczonego ziemniaka i pora z jajem i ziołami
  - Sałatka ze świeżych warzyw ( sałaty, rzodkiewki, ogórek, kalarepa, groszek cukrowy )
  - Pieczywo, masło, smalec królewski, olej rzepakowy tłoczony na zimno
- 
- Naleśniki z serem i sosem truskawkowym
  - Racuchy z jabłkami i słodką śmietaną
  - Owoce filetowane, konfitury owocowe

## *Potrawy* ( 3 do wyboru / 1 osoba - 300g )

- Jajecznicza na maśle z ziołami lub na boczku
- Warzywa pieczone sezonowe w sosie pomidorowym
- Kalafior i brokuł w sosie Mornay z Bursztynem
- Kiełbaska swojska po zbójnicku z cebulką i ziołami
- Kiełbasa biała ze świnki złotnickiej w sosie chrzanowym
- Parówki zapiekane z serem Bursztyn

## *Zupa na kaca* ( 1 osoba – 300ml )

- Bulion z kaczki z mlekiem kokosowym, imbirem, pomidorami i selerem naciowym

## *Napoje* ( serwis ciągły )

- Herbata różne smaki wraz z dodatkami cytryna, mleko, cukier, miód
- Kawa zaparzana w ekspresie ciśnieniowym
- Kawa zaparzana w ekspresie przelewowym

## *Techniczne / Firma cateringowa zapewni*

- ✓ Zastawę porcelanową, szklaną w tym do alkoholi mocnych, sztucze
- ✓ Bieliznę stołową – na stoły do konsumpcji i stoły pomocnicze
- ✓ Urządzenia służące do prawidłowego serwisu
- ✓ Obsługę cateringową / kelner, kucharz / czas serwisu uwzględniony w kalkulacji to 3 godz.
- ✓ Transport potraw i sprzętu

---

Kalkulacja usługi przygotowywana jest indywidualnie w oparciu o dane techniczne uwzględniające:  
Miejsce i czas świadczonej usługi, wybór sprzętu cateringowego i rodzaju wybranego menu.