**ZAŁĄCZNIK 1 – SPECYFIKACJA MENU**

**Dzień 1 - 6.06.2018**

**Obiad – bufet szwedzki**

ZUPY – dwa rodzaje zup spośród:  
• Rosół tradycyjny z makaronem  
• Krupnik krakowski  
• Krem pomidorowy z nutą bazyliową  
• Kapuśniaczek smardzewicki na wędzonce  
• Żur polski z jajkiem  
• Krem z białych warzyw z oliwą truflową  
• Krem brokułowy z prażonymi migdałami  
• Francuska zupa cebulowa z grzanką

DANIA GŁÓWNE dwa rodzaje dań głównych spośród oraz jedno danie wegetariańskie:   
• À la sznycel z kurczaka podawany z ryżem, warzywami i surówką z brunatnej kapusty  
• Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami opiekanymi i surówką z białej kapusty  
• Schab po myśliwsku z puree ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty  
• Karczek w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami  
• Bitki wieprzowe na sosie myśliwskim podawane z kaszotto z grzybami i surówką z buraczków  
• Filet z kurczaka na sosie paprykowym z chrupiącymi ziemniakami i surówką z marchwi i bakalii  
• Dorsz w piwnym cieście z frytkami i pikantną surówką z papryki i ogórka  
• Gulasz z indyka w sosie słodko kwaśnym z ryżem i surówką  
• Gulasz wieprzowy z podsmażanymi kopytkami i surówką z marynowanych buraków

DODATKI dwa rodzaje dodatków skrobiowych lub mącznych

Surówki dwa rodzaje surówek

DESERY  
• Ciasto domowego wypieku  
• Crème brûlée  
• Panna Cotta  
• Sałatka owocowa  
• Lody waniliowe na musie malinowym

**Przerwa kawowa całodzienna**

* Woda mineralna niegazowana z cytryną
* Kawa świeżo parzona (cukier biały, brązowy, słodzik, mleko)
* Herbata czarna i zielona (cytryna, miód)
* Kruche ciasteczka w trzech smakach
* Sok jabłkowy i pomarańczowy (200 ml /os.)

**Kolacja bufetowa:**

OPCJA 1

* Zupa krem z brokułów z prażonymi migdałami
* Filet z kurczaka marynowany w rumie i ziołach prowansalskich faszerowany serem
* Pierogi ze szpinakiem, kaszą, mięsem tagliatelle z kawałkami łososia
* Ziemniaki z pieca
* Surówka z marchewki i bakalii
* Surówka z kiszonej kapusty
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą

OPCJA 2

* Żur polski z kiełbaską
* Karczek duszony w ziołach podawany na sosie pieczeniowo-chrzanowym
* Indyk w sosie azjatyckim słodko-kwaśnym
* Spaghetti bolognese
* Ryż z warzywami
* Ziemniaki puree
* Surówka z kapusty pekińskiej
* Surówka z warzyw mieszanych
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą

OPCJA 3

* Zupa jarzynowa śródziemnomorska
* Pulpeciki drobiowe na sosie paprykowo-pomidorowym
* Schab z wędzoną śliwką na sosie jałowcowym
* Makaron penne z sosem grzybowym
* Ziemniaki z koprem
* Surówka z czerwonej kapusty
* Warzywa gotowane na parze
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą

**Open soft bar do kolacji:**

* Kawa świeżo parzona (cukier biały, cukier brązowy, mleko)
* Herbata (cytryna, miód)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą
* Soki owocowe - dwa rodzaje

**Dzień 2 - 07.06.2017**

**Obiad – bufet szwedzki**

ZUPY – dwa rodzaje zup spośród:  
• Rosół tradycyjny z makaronem  
• Krupnik krakowski  
• Krem pomidorowy z nutą bazyliową  
• Kapuśniaczek smardzewicki na wędzonce  
• Żur polski z jajkiem  
• Krem z białych warzyw z oliwą truflową  
• Krem brokułowy z prażonymi migdałami  
• Francuska zupa cebulowa z grzanką

DANIA GŁÓWNE dwa rodzaje dań głównych spośród oraz jedno danie wegetariańskie:   
• À la sznycel z kurczaka podawany z ryżem, warzywami i surówką z brunatnej kapusty  
• Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami opiekanymi i surówką z białej kapusty  
• Schab po myśliwsku z puree ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty  
• Karczek w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami  
• Bitki wieprzowe na sosie myśliwskim podawane z kaszotto z grzybami i surówką z buraczków  
• Filet z kurczaka na sosie paprykowym z chrupiącymi ziemniakami i surówką z marchwi i bakalii  
• Dorsz w piwnym cieście z frytkami i pikantną surówką z papryki i ogórka  
• Gulasz z indyka w sosie słodko kwaśnym z ryżem i surówką  
• Gulasz wieprzowy z podsmażanymi kopytkami i surówką z marynowanych buraków

DODATKI dwa rodzaje dodatków skrobiowych lub mącznych

Surówki dwa rodzaje surówek

DESERY  
• Ciasto domowego wypieku  
• Crème brûlée  
• Panna Cotta  
• Sałatka owocowa  
• Lody waniliowe na musie malinowym

**Przerwa kawowa całodzienna**

* Woda mineralna niegazowana z cytryną
* Kawa świeżo parzona (cukier biały, brązowy, słodzik, mleko)
* Herbata czarna i zielona (cytryna, miód)
* Kruche ciasteczka w trzech smakach
* Sok jabłkowy i pomarańczowy (200 ml /os.)

**Prowiant**

Lunch box - kanapka, owoc, napój, bułka słodka, baton

**Kolacja grillowa z jednokrotnym dołożeniem**

* Karczek w ziołowej panierce marynowany w czerwonym winie i jałowcu
* Grillowany filet z kurczaka delikatnie podrasowany przyprawami śródziemnomorskimi
* Szaszłyk wieprzowy/drobiowy z papryką, cebulką prażoną i boczkiem
* Pstrąg prosto z rusztu z masłem i pietruszką
* Bigos myśliwski z winem i grzybami
* Wiejska grillowana kiełbasa
* Kaszanka w jabłku i z grillowaną cebulką
* Grillowane warzywa
* Smalec wiejski ze skwarkami
* Ogórki z beczki po smardzewicku
* Dipy smakowe
* Ketchup, musztarda
* Pieczywo żytnie i pszenne
* Chlebki naam prosto z rusztu
* Paluchy piwne / bagietka z grilla

**Open soft bar do kolacji:**

* Kawa świeżo parzona (cukier biały, cukier brązowy, mleko)
* Herbata (cytryna, miód)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą
* Soki owocowe - dwa rodzaje