**ZAŁĄCZNIK 1 – SPECYFIKACJA MENU**

**Dzień 1 - 7.06.2018**

**Lunch – bufet szwedzki**

Zupa – dwie do wyboru

Rosół tradycyjny z makaronem

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne – dwa do wyboru:

Bioderka drobiowe zapiekane z bekone, podawane z sosem jogurtowo – czosnkowym

Dorsz soute w sosie porowym

Dodatki:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ryż z warzywami

Bukiet warzywa z wody

Bukiet surówek

Deser:

Mix ciast własnego wypieku ( ok. 10 smaków )

Napoje:

Kompot z owoców sezonowych

Woda gaz/ngaz z mięta i cytryną

Kawa, herbata, dodatki

**Przerwa kawowa**

Herbata (6 smaków),

Kawa (6 rodzajów),

Woda mineralna (gaz/ngaz),

Ciasteczka kruche (cukier, cytryna, mleko),

Ciasto ( 200g/osoba - 2 kawałki )

owoce filetowane sezonowe

**Kolacja standardowa do 2h – bufet szwedzki**

Danie główne – dwa do wyboru:

Mix pierogów ( z mięsem / ruskie / ze szpinakiem i serem gorgonzola )

Boeuf strogonof ze świeżą bułeczką

Przekąski zimne, na bufecie :

Bukiet wędlin i mięs pieczonych

Deska serów ( sery żółte, pleśniwe, brie, rokpol, camembert )

Mix jaj z pastami ( farsz pieczarkowy, koperkowy, tuńczykowy )

Rurki z łososia z serkiem szczypiorkowo – cytrynowym

Sałatka jarzynowa ( tradycyjna )

Dodatki:

Warzywa świeże i konserwowe

Sos tatarski, chrzan, ćwikła

Masło, pieczywo mieszane

Napoje:

Soki 100% ( pomaraocz, jabłko, grejpfrut )

Woda gaz/ngaz z mięta i cytryną

Kawa, herbata, dodatki

Deser:

Owoce filetowane sezonowe

**Osobna sala dla 15 osób od godziny 20.00 do godziny 01:00 wraz z przekąskami:**

Tatar wołowy z dodatkami , smalec wiejski, sało ukraińskie, sałatka z polędwicy wołowej, deska domowych wędlin, warzywa, pieczywo, masło

Napoje:

Soki 100% ( pomarańcz, jabłko, grejpfrut )

Woda gaz/nie gaz z mięta i cytryną

**Dzień 2 - 08.06.2017**

**Lunch – grill 2h**

Bukiet z grilla:

Kiełbasa wiejska

Kurczak w pikantnej marynacie

Karkówka w zalewie ziołowej

Ziemniaki opiekane

Dodatki:

Bukiet sałat z zestawem sosów

Sałatka ziemniaczana

Zestaw pikli i świeżych warzyw

Sosy: pomidorowy, czosnkowy, musztardowy, chrzan, ćwikła,

Pieczywo mieszane

Przekąska zimna:

Smalec w trzech smakach z chlebem wiejskim i ogórkami kwaszonymi

Napoje:

Kompot z owoców sezonowych

Woda gaz/ngaz z mięta i cytryną

Kawa, herbata, dodatki

Deser:

Lody na patyku mix – 95szt.

Owoce sezonowe filetowane

**Prowiant**

Lunch box - teren zielony ( kanapka + owoc + baton + sok + woda)

**Kolacja uroczysta – czas trwania 8 h**

Dania główne serwowane:

Zupa – dwie do wyboru:

Krem z białych warzyw z imbirem

Zupa gulaszowa po zbójniku

Danie główne – dwa do wyboru:

Stek z polędwiczki wieprzowej w bekonie, w sosie borowikowym, podawany z kluskami śląskimi oraz buraczkami zasmażanymi

Łosoś w marynacie cytrynowo – imbirowej, podany z puree ziemniaczanym oraz bukietem warzyw z wody

**Przekąski zimne, na bufecie – uzupełniane przez 2,5h :**

Bukiet wędlin i mięs pieczonych

Pasztet z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim

Schab po warszawsku z chrzanowym farszem w galarecie

Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, skropione kwaśną śmietaną

Śledź na trzy nuty ( z cebulką, ze śmietaną, z salsą pomidorową )

Sałatka z młodego szpinaku bekonu i jajek

Sałatka z brokuł, z pieczoną szynką i rodzynkami, oprószona migdałami

Cannelloni dwa smaki: z suszonymi pomidorami, ze szpinakiem

Deser:

Mix ciast własnego wypieku ( ok. 10 smaków )

Dodatki:

Warzywa świeże i konserwowe

Sos tatarski, chrzan, ćwikła

Masło, pieczywo mieszane

Napoje:

Soki 100% ( pomarańcz, jabłko, grejpfrut )

Woda gaz/nie gaz z mięta i cytryną

Kawa, herbata, dodatki

**Menu śniadaniowe:**

Przekąski zimne:

wybór wędlin, mięs pieczonych, pasztetów, wybór serów żółtych, białych, pleśniowych, warzywa świeże oraz konserwowe, pasta jajeczna, ryby wędzone, jaja z majonezem,  jogurty owocowe, musli, płatki słodkie, płatki owsiane, ciasto, owoce świeże

Bufet gorący:

Żurek z jajkiem i kiełbasą, ( codziennie dostępne 3 pozycje, w zależności od propozycji szefa kuchni ): parówki, kiełbaski pieczone, kaszanka z cebulką, warzywa z wody, placki z jabłkami, kluski leniwe, naleśniki z serem białym i rodzynkami

Live cooking:  jajecznica, omlety

Bar sałatkowy:

Mix sałat, warzywa świeże i konserwowe, dodatki, sosy

Napoje:

Wybór kaw i herbat, woda, soki owocowe