
MENU KONFERENCJE-SZKOLENIE-KOGRES

W Ramach konferencji możemy przygotować lunch w formie bufetu jak serwis kawowy, zawierają one zarówno różnorodne przekąski, słodkie i napoje.

Przerwa kawowa

- Kawa lub herbata (mleczko w dzbanuszkach, wybór herbat)
- Ciasteczka/słodkości (ciastka kruche, babeczki z wiśnią, muffinki czekoladowe, serduszka z budyniem, ciastka francuskie i wiele innych słodkości)
- Kanapeczki dekoracyjne (różne smaki, szynka, salami, wędzony łosoś, serek fromage, kiełbaska wędzona, wegetariańskie, z jajkiem i wiele innych, wszystkie kanapki zawierają świeże warzywa i sałatę)
- Bułeczki -Ciabaty -Chlebek razowy

Lunch/ obiad

- Zupy szeroki wachlarz do wyboru (krem pomidorowy z bazylią, ogórkowa, jarzynowa, żurek staropolski, rosół drobiowy z makaronem, grzybowa z łazankami)
- Dania ciepłe w asortymencie
- Polędwiczki drobiowe w sosie serowym
- Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi
- Dorsz z pieca zapiekany z warzywami greckimi
- Filet z kurczaka z serem feta
- Zraziki wieprzowe w sosie własnym
- Dodatki do dań
- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż po turecku
- Zestaw surówek (soczysta surówka z białej kapusty, marchewka, wiosenna, porowa, selerowa)

Zapewniamy dokładne przygotowanie każdej usługi, miłą i profesjonalną obsługę, dostarczenie potraw, pełne wyposażenie oraz aranżację.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą cateringową i kontakt telefoniczny lub mailowy biuro.pod-koziolkkiem@wp.pl tel. 500-648-684 lub 618-429-905