

Przykładowe Propozycje Potraw

DANIA NA GORĄCO

ZUPY:

Rosół z makaronem
Żurek z kielbasą lub jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z uszkami lub jajkiem
Zupa dnia

II DANIA:

Kotlet po góralsku
Kotlet słoneczny
Karkówka na pieczarce
cielęcinka
Filet fantazja
Schab po Chłopsku
Szynka peklowana i pieczona z żurawiną
Zrazy wieprzowy faszerowany
Eskalopki wieprzowe w białym winie
Eskalopki wieprzowe w warzywach
Połędwica w sosie borowikowym
Golonka peklowana
Pierś z kurczaka w miodzie
Schab na Ostro
Półmisek Zbójnika
Szaszłyk drobiowy-wieprzowy z warzywami
Grillowany bukiet warzyw z kurczakiem

DANIA NA ZIMNO

Mięsa pieczone(galantyna ,schab, szynki)
Paterky kielbas i wędlin tradycyjnych różnych
Paterky ryb wędzonych
Koktajl krewetkowy
Sałatka grecka
Sałata specjale
Sałatka nicejska
Babeczki z sałatką warzywną
Tatar z łososia wędzonego
Śledź w oleju (cebulka i ogórek konserwowy)
Śledź w śmietanie (jabłko cebulka)
Półmisek ryb wędzonych
Łosoś pieczony na zimno pod galaretą półmisek
Półmisek Jaj- mix 4 smaki

Indyk w galarecie półmisek
Kurczak faszerowany pod galaretą półmisek
Deska serów pleśniowych półmisek

DODATKOWO

Kawa z ekspresu, Kawa świeżo parzona
Herbaty różne , śmietanka, cytrynka
Soki różne(pomarańczowy, grejpfrutowy, kiwi, bananowy, jabłkowy, woda,

CIASTA DOMOWE

szarlotka z bitą śmietaną,
sernik,
desery lodowe

BIZNES LUNCHE

Biznes lunch - ciepłe posiłki podawane jako lunch na konferencjach i spotkania biznesowe w Państwa firmie!

Zestaw I

- Przystawka: Łosoś wędzony
- Zupa: Żurek z jajkiem
- Danie główne: Karkówka pieczona w sosie
- Ziemniaki / Ryż
- Zestaw surówek
- Sok

Zestaw II

- Przystawka: Sałatka grecka z serem feta
- Zupa: Barszcz z uszkami
- Danie główne: Eskalopki drobiowe
- Frytki
- Zestaw surówek

Zestaw III

- Przystawka: Ryba po grecku
- Zupa: Zupa krem ze szparagami
- Danie główne: Szaszyk drobiowy
- Frytki
- Zestaw surówek

Zestaw IV

- Przystawka: Cocktail z krewetek
- Zupa: Zupa krem z borowików
- Danie główne: Udko faszerowane
- Ziemniaki całe (małe)
- Zestaw surówek

Zestaw V

- Przystawka: Tuńczyk na sałacie lodowej z serem feta
- Pieczywo
- Zupa: Rosół z makaronem
- Danie główne: Kotlet szwajcarski
- Ziemniaki
- Zestaw surówek

Zestaw VI

- Przystawka: Sałatka z kapusty pekińskiej z serem i szynką
- Zupa: Jarzynowa - krem
- Danie główne: Zrazy wołowe
- Ziemniaki purre
- Zestaw surówek

Zestaw VII

- Przystawka: Ser mozzarella z pomidorami
- Zupa: Zupa krem z brokułów
- Danie główne: Zrazy z indyka
- Ziemniaki
- Zestaw surówek

Zestaw VIII

- Przystawka: Sałatka z pieczarek i tuńczyka
- Zupa: Zupa krem z selera
- Danie główne: Kotlet zbójnicki
- Frytki
- Warzywa koktajlowe gotowane

KANAPKI KOKTAJLOWE, MINI PRZEKĄSKI

Kanapki koktajlowe, mini przekąski – gotowe potrawy na paterach, nie wymagające pełnej zastawy stołowej, idealne przy spotkaniach biznesowych znakomite dania na konferencje, szkolenia i koktajle tzw. „do ręki”.

1. Kanapki koktajlowe - z serami, łososiem, szynką, pastami, warzywami
2. Koreczki serowo - warzywne
3. Koreczki mięsno - warzywne
4. Mini frykadelki z oliwką
5. Roladki szynkowe
6. Roladki łososiowe
7. Jajka faszerowane
8. Tartinki - mini babeczki z różnym nadzieniem udekorowane warzywami

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS POSILKÓW PROFILAKTYCZNYCH

1.kotlet schabowy 120g, ziemniaki 500g
kapusta zasmażana 200g

2.stek wieprzowy z cebulką 120g, ziemniaki 500g
surówka z kapusty białej 150g

3.karkówka wieprzowa w sosie 150g, ziemniaki 500g
buraczki 200g

4.Kotlet drobiowy panierowany 150g, ziemniaki 500g
fasolka szparagowa 150g

5.Bitki wieprzowe we własnym sosie z cebulką 120g, Ziemniaki 500g
kapusta czerwona z rodzynkami 150g

6.zraziki wieprzowe w sosie myśliwskim 120g, ziemniaki 500g
sałatka firmowa 150g

7.Schab wieprzowy w sosie 120g, ziemniaki 500g
buraczki na gorąco zasmażane 150g

8.Kotlet de volaille z serem 120g, ziemniaki 500g
sałatka warzywna 150g

9.Kotlet mielony w sosie 120g, ziemniaki 500g
warzywa na gorąco w sosie beszamelowym 150g

10.Udko pieczone 150g, ziemniaki 500g
marchewka z groszkiem na zasmażce 200g