

Menu: poczęstunek serwowany na stołach

dania gorące:

- rosół z makaronem - 50 porcji; porcja ok. 250 ml (serwowany każdej osobie)
- polędwiczki wieprzowe w sosie (3 szt), podawane z kluskami śląskimi i zestawem surówek – 50 zestawów (serwowany poszczególnym osobom do stołu przez obsługę kelnerską)
- pierogi:
 - ◆ z kapustą i grzybami, z wody – 50 porcji
 - ◆ z mięsem, z wody – 50 porcji

przystawki na zimno:

- sałatka jarzynowa tradycyjna – 50 porcji; porcja ok. 150 g
- śledź po polsku z cebulą w oleju– 50 porcji; porcja ok. 200 g
- schab po warszawsku/ roladki ze schabu faszerowanego śliwką – 50 porcji; porcja ok. 70 g
- wybór ciast: 2 rodzaje – sernik, szarlotka, porcja od 50 do 100 g, 2 porcje na osobę
- wybór świeżego pieczywa: 2 rodzaje (białe, razowe)
- napoje:
 - ◆ kawa rozpuszczalna i parzona (z ekspresu ciśnieniowego)
 - ◆ herbata czarna
 - ◆ woda niegazowana w dyspenserze lub dzbankach
 - ◆ gorąca woda w wernikach
 - ◆ soki owocowe 100 % (2 różne smaki: pomarańczowy i jabłkowy) w dyspenserach lub dzbankach
 - ◆ dodatki: cytryna do herbaty (pokrojona w plasterki), mleko do kawy, cukier (biały i trzcinowy).

Przygotowanie poczęstunku obejmuje także:

- zaopatrzenie w zastawę porcelanową i sztucce oraz zastawę szklaną do napojów (żadnych plastikowych sztucców i naczyń jednorazowych),
- bieżące uzupełnianie zastawy na stołach,
- nakrycie białymi obrusami stołów,
- dekorację stołów,

- obsługę kelnerską (min. 3 osoby) i techniczną (ustawienie stołów i krzeseł, znajdują się w siedzibie),
- dostarczenie serwetek, pater lub postumentów na ciasto oraz bufetowego sprzętu cateringowego niezbędnego do wykonania usługi,
- wywiezienie nieczystości po zakończeniu usługi,
- brak możliwości podgrzania posiłków.