# Zestaw nr 2 (2.1, 2.2., 2.3)

# (stojące/zasiadane)

**2.1: kawa rozpuszczalna, 1 p. dania gorącego/1 os., 1 p. zupy/1 os.**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 6

Maksymalna ilość osób w 6 spotkaniach: 290

**2.2: kawa z ekspresu, 1 p. dania gorącego/1 os., 1 p. zupy/1 os.**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 1

 Maksymalna ilość osób w spotkaniu: 15

**2.3: kawa z ekspresu, 1,5 p. dania gorącego/1 os., 1 p. zupy/1 os.**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 5

Maksymalna ilość osób w 5 spotkaniach: 93

## Napoje (do wyboru rodzaj kawy*)*

Kawa z ekspresu ciśnieniowego / kawa rozpuszczalna w termosach
Wybór herbat
Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Do kawy mleko zwykłe i roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik.

## Zupa (do wyboru rodzaj zupy, 1 porcja na 1 os.)

Zupa grzybowa
Krem z brokułów/z zielonego groszku
Rosół z dodatkiem makaronu, z zieloną pietruszką i marchewką
Krem pomidorowy
Żurek staropolski, z białą kiełbasą i jakiem.

## Danie gorące (do wyboru rodzaj dania gorącego i ilość porcji na 1 os.)

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo tymiankowym ( ryż, warzywa gotowane na parze)
Dorsz pieczony z sosem ziołowo pomidorowym z kaparami (ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane na parze/surówki)
Ravioli ze szpinakiem w sosie pomidorowym
Bitki wołowe w sosie własnym (ziemniaki z wody/kasza, warzywa gotowane na parze)
Kotlety jaglane z botwinką (kasza, warzywa gotowane na parze)
Kotlet sojowy panierowany (kasza, warzywa gotowane na parze)
Polędwiczka wieprzowa zapiekana z kurkami i borowikami (opiekane ziemniaki, warzywa gotowane na parze).

## Zastawa porcelanowa, obrusy materiałowe, obsługa kelnerska