

Bal Absolwentów - MENU

OBIAD PODANY DO STOŁU – GODZ. 19.30

- ZRAZY Z KARKÓWKI W SOSIE PIECZENIOWYM PODAWANE W WAZACH Z CHLEBA
- KOTLET DE VOLAJ
- ŁOSOŚ Z PIECA W SEZAMIE
- KASZA PERŁOWA Z WARZYWAMI
- KLUSECZKI ŚLĄSKIE Z OKRASĄ Z BOCZKU I CEBULI
- MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRE I BURAKIEM PIECZONYM
- SURÓWKA COLESŁAW

BUFET ZIMNY – STÓŁ SZWEDZKI

- TARTINKI- KANAPECZKI OZDOBNE NA PIECZYWIE MIESZANYM , TJ. BAGIETKA PSZENNA , PIECZYWO CIEMNE
- ŚLIMAKI Z TORTILLI Z ŁOSOSIEM , SAŁATĄ I SERKIEM CHRZANOWYM, ORAZ Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

PRZEKĄSKI DROBNE

- KORECZKI (Z KOTLECİKAMI I WARZYWAMI)
- ROLADKI (NP. CUKINIA GRILLOWANA Z SERKIEM)
- SAŁATKI PODAWANE W FOREMKACH Z CIASTA KRUCHEGO SŁONEGO
- KREWETKA FINGERFOOD W TOWARZYSTWIE WARZYW I SOSU CZOSNKOWEGO
- POŁĘDWICZKA WOLNO GOTOWANA W PANIERCE PANKO Z DODATKIEM SOSU Tatarskiego I KONFITURY Z CEBULI CZERWONEJ
- SUSHI 3 RODZAJE
- KORECZKI ZE ŚLIWKI SUSZONEJ ZAPIEKANEJ W BOCZKU
- SAŁTKA GRECKA Z SOSEM VINEGRE

BUFET GORĄCY - STÓŁ SZWEDZKI

- PIECZARKI NADZIEWANE MIĘSEM
- PASZTECIKI NA CIEŚCIE FRANCUSKIM (SER, PIECZARKA) Z BARSZCZEM CZERWONYM
- ŻUREK
- MINI SZASZŁYKI DROBIOWE TRADYCYJNE + SZASZŁYKI WIEPRZOWE + TZAZIKI + BAGIETKA
- SURÓWK A Z KAPUSTY BIAŁEJ MŁODEJ

BUFET SŁODKI

- KAWA, HERBATA PARZONE Z WARNIKÓW - W ILOŚCI WEDŁUG POTRZEB
- HERBATY LIPTON RÓŻNE RODZAJE
- KAWA ROZPUSZCZALNA NESCAFE
- CUKIER, CYTRYNA, MLEKO
- CIASTO – KOSTKA DESEROWA
- MINI DESERY
- WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DYSPENSERACH – WEDŁUG POTRZEB