

## Menu śniadaniowe

### **Bufet zimny:**

Wybór serów 3 rodzaje (np.: Brie, Gouda, Camembert z ziołami)  
Wybór Polskich wędlin (np.: Krakowska sucha, Szynka staropolska, Polędwica Sopocka)  
Paszтет (z różnego rodzaju mięs i dodatków)  
Patory z pomidorami, ogórkiem świeżym lub kiszonym  
Sałata lodowa z sosem Vinegrett

### **Dodatki:**

Masło serwowane w pojedynczych opakowaniach  
Marynaty: pieczarki, ogórki itd.

Pieczywo: jasne, ciemne( chleb i bułeczki)

Twarożek z dodatkami np.: szczypiorek

Jogurty: naturalny i owocowy

Dżem – min 2 rodzaje  
serwowany w pojedynczych opakowaniach

### **Owoce:**

2 rodzaje owoców sezonowych np.: jabłko, winogrona

### **Dania na ciepło:**

Parówki lub kielbaski  
Jajka gotowane lub jajecznicą  
Zasmażane pieczarki z boczkiem

### **Napoje:**

kawa –serwowana w termosach przelewowych  
herbata - wrzątek w warku + herbata w 3 wariantach  
(English breakfast Green, Earl Gray)

### **Dodatki:**

cukier, słodzik, cytryna, mleko

Woda niegazowana z cytryna  
Sok pomarańczowy

### **Zapewniamy :**

- doświadczony zespół który w profesjonalny sposób przygotuje i poda przygotowane dania
- zadbanie o rozstawienie i całkowite sprzątnięcie całej imprezy
  - dekoracje stołów bufetowych
- transportu w obydwie strony wszelkiego wyposażenia oraz ludzi i produktów

**W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:  
Grzegorz Szulz – 509 965 414**