**Zestaw nr 10C**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 1

Maksymalna ilość osób w planowanych spotkaniach: 100

**Napoje**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego 2 filiżanki/1 os.

Wybór herbat 2 filiżanki/1 os.

Woda gazowana i niegazowana 200 ml/1 os.

Soki owocowe 200 ml/1 os.

Do kawy mleko, cukier biały i trzcinowy, słodzik

**Finger food (do wyboru rodzaj dania, ilość porcji: 3 porcje finger food na 1 os*.*)**

co najmniej 30 – 60 g/1 p.

Szaszłyczki z grillowanego bakłażana i cukinii

Szaszłyczki z grillowanym kurczakiem, papryką i cukinią

Ruloniki z łososiem i pastą w cieście

Koreczki z szynki wiejskiej i marynat

Koreczki z serów francuskich z oliwkami i winogronami

Tortilla szpinakowa z wędzonym łososiem i twarożkiem

Tortilla z pastą curry i kiełkami

Vol au vents ze szpinakiem i wędzonym łososiem

Vol au vents z pikantna orientalną wieprzowiną

Vol au vents z szynką, serem i papryką

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

co najmniej 250 ml/1 p.

Krem z kukurydzy z chili

Zupa grzybowa

Krem pomidorowy

**Danie gorące (do wyboru rodzaj dania gorącego, 1 porcja dania gorącego na 1 os*.*)**

co najmniej 360 g/1 p.

Polędwiczki nadziewane szynką parmeńską i szpinakiem (opiekane ziemniaki, warzywa gotowane na parze)

Risotto z grzybami, oliwą ziołową, prażonym słonecznikiem i serem grana padano

Ravioli ze szpinakiem w sosie pomidorowym   
Halibut z sosem cytrynowym (opiekane ziemniaki, warzywa gotowane na parze/surówki)

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo - tymiankowym (ryż, warzywa gotowane na parze)

**Deser (do wyboru. 1 porcja deseru na 1 os.)**

co najmniej 100 g/1 p.

Tarta z kremem i owocami

Ciasto marchewkowe

Szarlotka

**Zastawa porcelanowa, obrusy materiałowe, stoliki bankietowe, obsługa kelnerska**