

MENÜ NA BANKIETY

LP.	POTRAWA	GRAMATURA
1	Sałatka grecka	150 g
2	Pomidory z serem mozzarella i bazylią	100 g
3	Sałatka mięsno warzywna	100 g
4	Sałatka jarzynowa	150 g
5	Sałatka z kukurydzą	100 g
6	Sałatka z kurczaka wędzonego i ananasa	150 g
7	Sałatka z sałaty lodowej i tuńczyka	100 g
8	Kanapki bankietowe	120 g
9	Tartinki z salami, serem, szynką	50 g
10	Koreczki na koszyczku wyciętym z arbuza	30 g
11	Kuleczki mięsne w przyprawie curry na melonie	30 g
12	Tartinki sezamowe z pomidorem koktajlowym	50 g
13	Paszteciki z gęsi z jajkiem przepiórczym	100 g
14	Babeczki z pastami	100g
15	Karp faszerowany	100g
16	Karp po żydowsku	100 g
17	Śledź po japońsku	100 g
18	Ryba po grecku	100 g
19	Koktajl krabikowy	100 g
20	Jajko faszerowane z kawiolem lub łososiem	50 g
21	Awokado z krewetkami	120 g
22	Tuńczyk w brzoskwini	80 g
23	Roladki hawajskie	150 g
24	Roladki praskie (sałatka jarzynowa w szynce)	100 g
25	Szparagi w szynce	100 g
26	Karczek z kiełkami soi w galarecie	100 g
28	Schab w galarecie	100 g
29	Pierś z indyka z brzoskwinia w galarecie	100 g
30	Galantyna z kurczaka	100 g
31	Koktajl drobiowy z pieprzem czerwonym	100 g
32	Zestaw wędlin z szaszłykiem z warzyw marynowanych	100 g
33	Paleta serów z preclami	50 g
34	Kurczak ala Stroganoff na gorąco	150 g
35	Kurczak po hindusku na gorąco	150 g
38	Pieczeń ze śliwkami na gorąco	100 g
39	Gulasz węgierski na gorąco	150 g
40	Bouef Stroganoff na gorąco	120 g
41	Desery (sałatka owocowa, ciasta)	100 g
42	Kawa, herbata, soki	200 ml