**Zestaw nr 6B**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 4

Maksymalna ilość osób w planowanych spotkaniach: 100

**Napoje**

Kawa rozpuszczalna w termosach 2 filiżanki/1 os.

Wybór herbat 2 filiżanki/1 os.

Woda gazowana i niegazowana 200 ml/1 os.

Do kawy mleko zwykłe i roślinne, cukier biały, trzcinowy, słodzik

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

co najmniej 360 g/1 p.

Indyk duszony w sosie żurawinowym

Sola ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Bitki wołowe w sosie własnym

Do dań: ziemniaki opiekane, groszek z marchewką z czosnkiem i masłem

Papryka nadziewana batatami i szpinakiem

Kotlet sojowy panierowany (kasza, warzywa gotowane na parze)

**Sałatki i zimne przekąski ( sałatki i przekąski do wyboru, 2 porcje sałatek i przekąsek na 1 os*.)***

co najmniej 60 – 80g/1 p.

Tatar wołowy z dodatkami

Babeczki warzywne nadziewane np. humusem, tuńczykiem

Mini tortille z wędzonym łososiem i serkiem z sałatą

Carpaccio z buraka z serem kozim i orzeszkami pinii

Sałatka z kurczakiem na rucoli z selerem naciowym z dresingiem musztardowo-miodowym

Melon owinięty szynką parmeńską

Mix sałat z grillowanym oscypkiem

**Zastawa porcelanowa, obrusy materiałowe, bez obsługi kelnerskiej**