**Zestaw nr 10A**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 1

Maksymalna ilość osób w planowanych spotkaniach: 100

**Napoje**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego 2 filiżanki na 1 os.

Wybór herbat 2 filiżanki na 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: 4 porcje finger food na 1 os*.*)**

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

**Kanapki ( 3 szt. na 1 os.)**

co najmniej 90 g/1 szt.

Kanapki dekoracyjne z pieczywa jasnego i ciemnego z masłem śmietankowym, pastą, z serem, z łososiem, z wędliną itp. + dodatki (pomidor, ogórek, papryka, oliwki, sałata itp.)

**Deser (rodzaj deseru do wyboru, ilość porcji: 1 porcja deseru na 1 os*.)***

co najmniej 100 g/1 p.

Sernik

Szarlotka

Tarta cytrynowa

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