# Zestaw nr 9A

# Maksymalna ilość planowanych spotkań: 1

Maksymalna ilość osób w planowanych spotkaniach: 200

## Napoje

kawa rozpuszczalna w termosach 2 filiżanki/1 os.  
Wybór herbat 2 filiżanki/1 os.  
Woda gazowana i niegazowana 200 ml/ 1 os.  
Soki owocowe 200 ml/1 os.

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

co najmniej 360 g/1 p.

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo tymiankowym ( ryż, warzywa gotowane na parze)   
Dorsz pieczony z sosem ziołowo pomidorowym z kaparami (ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane na parze/surówki)   
Ravioli ze szpinakiem w sosie pomidorowym   
Bitki wołowe w sosie własnym (ziemniaki z wody/kasza, warzywa gotowane na parze)   
Kotlety jaglane z botwinką (kasza, warzywa gotowane na parze)   
Kotlet sojowy panierowany (kasza, warzywa gotowane na parze)   
Polędwiczka wieprzowa zapiekana z kurkami i borowikami (opiekane ziemniaki, warzywa gotowane na parze).

**Deser (deser do wyboru, 2 porcje deseru na 1 os*.*)**

co najmniej 100 g/1 p.

Tarta z kremem i owocami

Ciasto marchewkowe

Szarlotka

## Zastawa porcelanowa, obrusy materiałowe, obsługa kelnerska