

MENU ŚNIADANIOWE

Wariant I - Small

Kanapki na chlebie wieloziarnistym z niżej wymienionych:

- z cream fresh i łososiem
- z pastą jajeczno - szczypiorkową i pomidorkiem
- z salami a'la szeged
- z szynką długo dojrzewającą przesmarowane musztardą dijon
- z serem pleśniowym i żurawiną
- z serem żółtym i piklami

Dodatki:

- Dżem, miód, masło
- Świeże pieczywo mieszane
- Płatki śniadaniowe bez limitu
- Brzoskwinie marynowane z żurawiną
- Jogurty owocowe

Słodki delikatny deser:

- Rogaliki croissanty z owocowym i czekoladowym nadzieniem

Bar herbaciano-kawowy:

- Kawa z dodatkami **bez limitu**
- Paleta herbat smakowych **bez limitu**
- Soki owocowe **bez limitu**
- Woda mineralna gazowana/niegazowana **bez limitu**

Wariant II - Medium

Kompozycja pieczonych mięs:

Schab pieczony po staropolsku
Karczek marynowany w rozmarynie
Terina z kurczaka faszerowana groszkiem cukrowym i marchewką
Szynka podkomorzego
Paszтет według domowych receptur

Sosy do mięs :

Ketchup, musztarda

Paleta serów twardych i pleśniowych garnirowanych owocami

Bufet owocowo - warzywny:

Twarożek ze śmietaną
Świeże warzywa krojone (ogórek, pomidor, rzodkiewka)
Marynaty: oliwki, korniszony, papryka konserwowa

Bar sałatkowy:

(dwie sałatki do wyboru)

Ziemniaczana sałatka z curry i kaparami
Sałatka z tuńczykiem i kukurydzą
Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie teryaki z ananasem i orzechami
Sałatka brokuł i kalafiora i jajka z sosem jogurtowym

Dodatki:

Dżem, miód, masło
Świeże pieczywo mieszane

Słodki delikatny deser:

Rogaliki croissanty z owocowym i czekoladowym nadzieniem

Bar herbaciano-kawowy:

Kawa z dodatkami **bez limitu**

Paleta herbat smakowych **bez limitu**

Soki owocowe **bez limitu**

Woda mineralna gazowana/niegazowana **bez limitu**

Wariant III - Large

Zestaw śniadaniowy na gorąco:

(dwa dania do wyboru)

Jajecznicę na szynce

Jajecznicę na maśle

Frankfurterki

Duszone białe kielbaski

Parówki cielece z wody

Zapiekane warzywa na concasse pomidorowym z nutą bazylii

Naleśniki na słodko z dżemami lub masłem czekoladowym

Kompozycja pieczonych mięs:

Schab pieczony po staropolsku

Karczek marynowany w rozmarynie

Terina z kurczaka faszerowana groszkiem cukrowym i marchewką

Szynka podkomorzego

Pasztety według domowych receptur

STADION CATERING Sp. z o. o.

ul. Kazimierza Wielkiego 19, 50-077 Wrocław

telefon, faks: +48 71 319 83 23

www.stadioncatering.pl

NIP: 897-177-72-15, REGON: 021545915, KRS: 0000388965

Sosy do mięs:

Ketchup, musztarda

Sos żurawinowy, sos tatarski

Paleta serów twardych i pleśniowych garnirowanych owocami:

Quiche z jajkiem, prażonym bekonem i serem żółtym

Koreczki z pomidorka koktajlowego z mazurellą skropione pesto

Bufet owocowo - warzywny:

Świeże warzywa krojone (ogórek, pomidor, rzodkiewka)

Brzoskwinie marynowane z żurawiną

Pomidorki faszerowane sałatką moldawską

Dodatki:

Dżem, miód, masło

Świeże pieczywo mieszane

Słodki delikatny deser:

Rogaliki croissanty z owocowym i czekoladowym nadzieniem

Bar herbaciano-kawowy:

Kawa z dodatkami **bez limitu**

Paleta herbat smakowych **bez limitu**

Soki owocowe **bez limitu**

Woda mineralna gazowana/niegazowana **bez limitu**

STADION CATERING Sp. z o. o.

ul. Kazimierza Wielkiego 19, 50-077 Wrocław

telefon, faks: +48 71 319 83 23

www.stadioncatering.pl

NIP: 897-177-72-15, REGON: 021545915, KRS: 0000388965