

LUNCH



Menu



LUNCH

www.spoldzielniarownosc.pl

w formie bufetu



Lunch w formie bufetu to wygodne i sprawdzone rozwiązanie. Goście samodzielnie nakładają sobie tyle jedzenia, na ile mają ochotę. Każde danie jest podpisane, więc każdy z gości wie, jakie menu ma do wyboru.



LUNCH T I M E

www.spoldzielniarownosc.pl

obiady i dodatki

W ramach bufetu oferujemy :

- zupę
- danie główne z dodatkami
- surówkę / sałatkę
- deser

LUNCH W PODGRZEWACZACH

Samoobsługa

- 1 zupa + 1 drugie danie obiadowe
- 1 zupa + 2 drugie dania obiadowe (po 50 % z każdego wariantu)
- 1 zupa + 3 drugie dania obiadowe (po 30 % z każdego wariantu)
- 2 zupy + 2 drugie dania obiadowe (po 50 % z każdego wariantu zupy i drugiego dania)
- 2 drugie dania obiadowe (po 50 % z każdego wariantu)
- 3 drugie dania obiadowe (po 30 % z każdego wariantu)
- Ciasto domowe

DODATKOWE

informacje

- ceramikę zapewniamy w cenie zamówienia
- koszt dostawy 50 zł



LUNCH

W PODGRZEWACZACH

z obsługą kelnerską i kucharską

- 1 zupa + 1 drugie danie obiadowe
- 1 zupa + 2 drugie dania obiadowe (po 50 % z każdego wariantu)
- 1 zupa + 3 drugie dania obiadowe (po 30 % z każdego wariantu)
- 2 zupy (po 50 % z każdego wariantu) + 1 drugie danie obiadowe
- 2 zupy + 2 drugie dania obiadowe (po 50 % z każdego wariantu zupy i drugiego dania)
- 2 drugie dania obiadowe (po 50 % z każdego wariantu)
- 3 drugie dania obiadowe (po 30 % z każdego wariantu)
- Ciasto domowe

LUNCH

W OPAKOWANIACH

jednorazowych

- 1 zupa + 1 drugie danie obiadowe
- ciasto domowe

DODATKOWE

informacje

- ceramikę zapewniamy w cenie zamówienia
- dania nakłada obsługa kucharska
- koszt dostawy 50 zł



Przykładowe menu

LUNCH I

- Krem z dyni z groszkiem ptysiowym
- Eskalopki
- Panierowane brokuły z dipem czosnkowym (wege)
- Ziemniaki opiekane
- Zielona fasolka z pomidorkiem koktajlowym
- Buraczki

LUNCH II

- Krem ze świeżych pomidorów
- Rolada z indyka ze szpinakiem i serem feta
- Cukinia faszerowana serem feta, suszonymi pomidorami i szpinakiem (wege)
- Talarki ziemniaczane
- Marchewka po włosku z czosnkiem i natką pietruszki
- Rukola z oliwkami, pieczonym burakiem i żółtą papryką

Przykładowe menu

LUNCH III

- Botwinka
- Podudzia z kurczaka w sosie BBQ
- Serowe risotto z pieczonymi pomidorami i cukinią
- Ziemniaki puree
- Roszponka z zielonymi i czarnymi oliwkami, cebulką dymką i papryką.

LUNCH IV

- Toskańska zupa z fasolą i cukinią
- Grilowany kurczak w ziołach
- Tofu w sosie śliwkowym
- Rozetki ziemniaczane
- Brokuły gotowane z bułką tartą