



okraglak@bizmir.pl

www.bizmir.pl

tel: 32 263 20 18

Menu studniówkowe 100zł

Menu każdorazowo ustalane indywidualnie

Menu można dowolnie modyfikować lub przynieść własne do wyceny!

Toast szampanem

I KOLACJA

Rosół z makaronem
Ziemniaki z wody,
Schab pieczony w sosie własnym
Kapusta „modra”

II KOLACJA

Barszczyk czerwony z krokietem lub
Bogracz z pieczywem

Deser:

Ciasto deserowe

Kawy – świeżo zmielona z ekspresu wysokociśnieniowego, czarna, biała, espresso, rozpuszczalna, „po turecku”, latte..., **herbaty** (czarne, owocowe) – **bufet bez ograniczeń**

Zimna płyta:

Półmisek mięs: schab biały, schab z kiełbasą, karczek pieczony
Półmisek serów: ser gouda, ser wędzony, ser salami, sery pleśniowe
Półmisek wędlin: szynka wiejska, polędwica sopocka, salami, baleron
Tymbaliki drobiowe
Śledzie w oleju
Jajka w sosie tatarskim
Grzybki marynowane, papryczka, ogóreczki
Sałatka z wędzonego kurczaka
Sałatka warzywna
Pieczywo, masło

Soki i napoje owocowe, coca cola, sprite, wody mineralne- bez ograniczeń