

***S-c Narutowicza 59; tel.32 263 20 18***

[***www.bizmir.pl***](http://www.bizmir.pl) ***; okraglak@bizmir.pl***

**Menu studniówkowe 120zł**

**Menu jest ustalane każdorazowo indywidualnie**

**Menu przykładowe można dowolnie modyfikować lub przynieść własne do wyceny !**

**Toast szampanem**

**I KOLACJA**

***Zestaw p.Magdy Gessler z Kuchennych Rewolucji w naszym lokalu :***

*Rosół na kurce z makaronem własnej produkcji*

*Pulpeciki z kaczki Puree z czarnego ziemniaka i buraków Sałatka w sosie winegret*

Ziemniaki z wody,

Schab pieczony w sosie własnym

Kapusta „modra”

**Deser:**

Ciasto deserowe

**II KOLACJA**

Barszczyk czerwony z krokietem lub

Bogracz z pieczywem

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

**Zimna płyta:**

Półmisek mięs własnej produkcji : 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/pepsi, sprite/fanta, wody mineralne- bez limitu**