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

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

**Menu studniówkowe 140zł**

**Menu każdorazowo ustalane indywidualnie**

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

**Toast szampanem**

**I KOLACJA**

***Rosół na kurce z makaronem własnej produkcji z Kuchennych Rewolucji….***

 ***oraz pulpeciki z kaczki, puree z czarnego ziemniaka i buraków***

***Sałatka w sosie winegret***

lub ziemniaki z wody,

Schab pieczony w sosie własnym

Kapusta „modra”

**Deser:**

Ciasto deserowe

**II KOLACJA**

Frytki

Rolada drobiowa z pieczarkami

Surówka z kapusty pekińskiej

**III KOLACJA**

Barszczyk czerwony z krokietem lub pasztecikiem

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

**Zimna płyta w formie „szwedzkiego stołu“**

Półmisek mięs własnego wyrobu: schab biały, schab z kiełbasą, karczek pieczony…

Półmisek serów: gouda, wędzony, salami, pleśniowe

Półmisek wędlin: szynka wiejska, polędwica sopocka, salami, baleron…

Tymbaliki drobiowe

Śledzie w oleju/śmietanie

Jajka w sosie tatarskim

Grzybki marynowane, papryczka, ogóreczki

Sałatka z wędzonego kurczaka

Sałatka warzywna

Pieczywo, masło…

**Soki i napoje owocowe, coca/pepsi, sprite/fanta, wody min.- bez limitu**