**Zestaw nr 2**

Maksymalna ilość planowanych spotkań: 1

Maksymalna ilość osób w planowanym spotkaniu: 44

**Pierwszy dzień konferencji**

**Napoje (na bieżąco podczas całego spotkania)**

Kawa rozpuszczalna w termosach

Wybór herbat

Woda gazowana i niegazowana

Soki

Do kawy mleko/śmietanka, cukier biały i trzcinowy, słodzik

**Bufet deserowy (do wyboru,1 porcja deseru na 1 os.)**

co najmniej 100 g/1p.,

Sernik

Jabłecznik

**Lunch**

**Danie gorące (danie gorące do wyboru, 1 porcja dania gorącego na 1 os.)**

co najmniej 360 g/1 p.

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo tymiankowym ( ryż, warzywa gotowane na parze)

Dorsz pieczony z sosem ziołowo pomidorowym z kaparami (ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane na parze/surówki)

Kotlety jaglane z botwinką (kasza, warzywa gotowane na parze)

Risotto ze świeżą bazylią i pomidorami

Polędwiczka wieprzowa zapiekana z kurkami i borowikami (opiekane ziemniaki, warzywa gotowane na parze)

**Drugi dzień konferencji**

**Napoje (na bieżąco podczas całego spotkania)**

Kawa rozpuszczalna w termosach

Wybór herbat

Woda gazowana i niegazowana

Soki

Do kawy mleko/śmietanka, cukier biały i trzcinowy, słodzik

**Bufet deserowy (do wyboru, 2 porcje deseru na 1 os.)**

co najmniej 100 g/1 p. ciasta

Sernik

Jabłecznik

**Lunch**

**Zupa ( zupa do wyboru, 1porcja zupy na 1 os.)**

co najmniej 250 ml/1 p.

Rosół z dodatkiem makaronu, z zieloną pietruszką i marchewką

Krem selerowy

Krem pomidorowy

Żurek staropolski, z białą kiełbasą i jajkiem

**Zastawa porcelanowa, dania serwowane w bemarach, bez obsługi kelnerskiej**