

PRZEDŚWIĄTECZNE SPOTKANIE WIGILIJNE.

| | |
|---------------------------|---|
| <u>Organizator</u> | : Barlinecki Klub Tenisowy |
| <u>Liczba osób</u> | : 30 |
| <u>Termin</u> | : 09.12.2016 |
| <u>Czasookres</u> | : 18:00 – 23:00 |
| <u>Miejsce</u> | : wydzielona sala w Restauracji Hotelu Barlinek |

I. Konsumpcja:

ZUPA:

- Czerwony barszczyk z uszkami nadziewanymi grzybami i podsmażaną cebulką. 250ml x 30 porcji

DANIE GŁÓWNE:

- Grillowane polędwiczki wieprzowe w delikatnym sosie śmietanowo- kurkowym, serwowane z kluseczkami śląskimi. 180g x 30 porcji

Dodatki :

- ziemniaki z wody,
- surówka z kapusty pekińskiej w sosie vinaigrette.

ZIMNE I CIEPŁE PRZEKĄSKI:

- Półmisek wędlin i warzyw 100g x 10 porcji
- Pierożki nadziewane kapustą i grzybami. 4 szt. x 15 porcji
- Paluszki drobiowe w kruchej panierce z sosem o zapachu octu balsamicznego i pomarańczy. 100g x 15 porcji
- Befszyk tatarski w otoczeniu marynowanych pieczarek, ogórków i drobno pokrojonej cebulki. 100g x 15 porcji
- Śledzie podane w dwóch smakach: 100g x 15 porcji
 - w oleju z cebulką i natką pietruszki,
 - z jabłkiem i śmietaną.
- Sałatki: 100g x 10 porcji
 - grecka z serkiem Feta,
 - mix sałata z pomidorkami koktajlowymi, serkiem pleśniowym, brzoskwiniami i orzechami włoskimi.
- Pieczywo ciemne i jasne.

KAWA / HERBATA

150 ml x 30 porcji

Koszt konsumpcji: 60,00zł/osoba

II. Napoje i alkohole we własnym zakresie.

Przedstawiona kalkulacja została przygotowana w cenach brutto, ma charakter informacyjny i obowiązuje przy założeniu, że liczba uczestników spotkania wyniesie nie mniej niż 30 osób.