**MENU załącznik nr 1 do umowy świadczenia usługi gastronomicznej**

Zamawiający (imię, nazwisko, telefon kontaktowy)

……………………………………………………………………………..………………………………………………………………

Termin realizacji (data i godzina)…………………………………………………………..……………………………...

Potwierdzona ilość gości:

1. Dorośli: ……………………………………………….
2. Dzieci od 3 – 8 lat: ……………………………………….
3. Dzieci poniżej 3 roku: ………………………………………….

Menu stanowi ofertę sal bankietowych przy ulicy **Glebowej 20a (Ochojec) i Bielskiej 2 (Murcki) w Katowicach.**

**ZUPY: (1 rodzaj do wyboru)**
- rosół z makaronem, żurek na białej kiełbasie, krem grzybowy, krem brokułowy, krem z cukinii, krem z zielonego groszku, krem pomidorowo paprykowy z bekonem (kremy podajemy z grzankami) – krem dyniowy i barszcz z uszkami serwowane sezonowo.

**MIĘSA: (według ilości osób)**Rolada wołowa, rolada wieprzowa, sakiewki z warzywami, roladki drobiowe z warzywami w sosie borowikowym, devolay, szwajcar, muszelki ze schabu z pieczarkami i serem mozzarella, kieszonki z drobiu lub ze schabu z warzywami na parze, cordon bleu, schab po góralsku (pieczarki, oscypek), schabowy po kowalsku (kiełbasa i grzyby), schab po parysku z grillowanymi warzywami i zapiekanym serem, filet z drobiu po parysku, szaszłyki drobiowe, szaszłyki z polędwiczek wieprzowych, polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, karczek grillowany z cebulką, karczek pieczony, pałeczki z kurczaka faszerowane, noga z kaczki, golonka.
Wega/Jarskie:
Łosoś z grilla, Łosoś ze szpinakiem, Dorsz w PANKO, Okoń nilowy w cieście z pomidorem, pieczony ser camembert z żurawiną.

**DODATKI: (3 rodzaje do wyboru)**Kluski białe, kluski ciemne, dufinki, ćwiartki ziemniaków w ziołach zapiekane w piecu, ziemniaki puree z dodatkiem czosnku i kapusty rzymskiej, kasza pęczak z papryką i grzybami leśnymi, ryż paraboliczny z warzywami, maślane puree z ziemniaczków.

**KAPUSTY / SURÓWKI: (3 rodzaje do wyboru)** Kapusta czerwona, kapusta biała z koperkiem, kapusta kiszona zasmażana z grzybami, buraczki na ciepło, buraczki na ziemno, surówka z białej kapusty z kolorowymi dodatkami, surówka z czerwonej kapusty z sosem majonezowym, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z sałaty lodowej, marchewka tarta z brzoskwinią, surówka z cukinii na śmietance.

**TORTY: (1 rodzaj do wyboru)**Śmietanowy z dodatkiem mascarpone i z owocami sezonowymi, czekoladowy ciemny z malinami, rafaello śnieżnobiały z kokosem, orzechowy, szwardzwaldzki, tradycyjny maślano-budyniowy, bezowy (tort bezowy jest zawsze pokrojony na 18 lub 12 kawałków).

**CIASTA: (3 rodzaje do wyboru)** Sernik z brzoskwiniami i rosą, szarlotka z ptasim mleczkiem i galaretką, mus brzoskwiniowy z galaretką, czekoladowe z malinami, ananasowe z kokosem, śliwkowe (śliwki kalifornijskie z kremem budyniowym zalewane gorzką czekoladą), rafaello (kokosowe), snikers, słonecznikowe, prince polo (na śmietanie z galaretką), śmietanowe z owocami sezonowymi i galaretką, tradycyjny śląski kołocz z serem lub z makiem lub z jabłkiem (dostępne tylko od wtorku do soboty) – do wybory dwa smaki jako jeden rodzaj

ZIMNA PŁYTA LUX – Podawana na lustrach i ozdobnych paterach z sałatkami
(śledzi nie podajemy w okresie letnim)  **SAŁATKI DO KOLACJI: (2 rodzaje do wyboru)**

Mix sałatek z polędwiczką wieprzową sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem, makaron kolorowy z kurczakiem warzywami, makaron pappardelle z borowikami i boczkiem, grecka z fetą i oliwkami, sałatka warzywna na majonezie, śląski szałot z boczkiem, gyros z kurczakiem, z selera naciowego ze świeżym ananasem i ogórkiem zielonym (na majonezie), brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym (podawana tylko w sezonie letnim)

**SERWOWANE ILOŚCI:**- Przy ilościosób od 16-20 do wyboru: 3 rodzaje mięs, 3 rodzaje dodatków, 3 rodzaje kapust/surówek- Przy ilości osób od 21-26 do wyboru 4 rodzaje mięs, 3 rodzaje dodatków, 3 rodzaje kapust/surówek- Przy ilości osób ponad 26 do wyboru 5 rodzajów mięs, 3 rodzaje dodatków, 3 rodzaje kapusty/surówek

**CENNIK:**140zł od osoby i obejmuje: dwu daniowy obiad, tort, ciasta, zimna płyta Lux z sałatkami, oraz wszystkie napoje ciepłe i zimne według potrzeb ZAMAWIAJĄCEGO\*.
**CENY NIE OBEJMUJĄ KOMUNII I PRZYJĘĆ WESELNYCH**\* Po zakończonej imprezie reszta posiłków jest zapakowana w pojemniki firmowe i przygotowane do odbioru dla ZAMAWIAJĄCEGO, za wyjątkiem NAPOJÓW BETELKOWYCH , których nie wolno zabierać z sali.

**DODATKOWA GORĄCA KOLACJA:**Strogonof, bogracz, flaczki, barszcz z krokietem lub pasztecikiem, zupa gulaszowa po meksykańsku, kurczak curry z warzywami na śmietanie
(cena 10zł od osoby płatna dodatkowo)

**PRZYSTAWKA PRZED POSIŁKIEM:**Do ustalenia
(cena 10zł od osoby płatna dodatkowo)

**INFORMACJE DODATKOWE:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………....

……………………………………………………………………………………………………………………………………………....

……………………………………………………………………………………………………………………………………………....

……………………………………………………………………………………………………………………………………………....

……………………………………………………………………………………………………………………………………………....

**KONTAK:**
Menager sala **Glebowa 20A** – osoba do kontaktu Małgorzata Mańka tel. **662 724 520**
Właściciel Beata Mańka tel. 691853823 ; beata@mega-smak.pl

Sala Katowice Bielska 2 **(Murcki)** – osoba do kontaktu Małgorzata Jankowska tel. **885 315 885**