



---

**PROPONOWANE MENU**  
**WARIANT V**  
**dla grupy 50 osób**

**Na rozpoczęcie spotkania:**

- barszcz czysty

**Danie główne :**

- dzik pieczony podany w całości
- przystawki do dzika :
  - kapusta duszona
  - surówka wiosenna
  - ćwikła z chrzanem
  - jabłka pieczone
  - sos pieczeniowy

**Dania z ogniska :**

- kielbasa toruńska

**PIECZENIE I WĘDLINY podane na tacach drewnianych**

- pasztet z dziczyzny
- pieczeń z karkówki
- pieczeń z szynki

**WARZYWA podane na tacach drewnianych**

- ogórki
- pomidory
- rzodkiewki

**OWOCE podane w koszach wiklinowych**

- jabłka
- gruszki
- winogrona

*lub inne owoce sezonowe*

**DODATKI:**

- trzy rodzaje pieczywa
- musztarda
- ketchup
- sos tatarski

**NAPOJE:**

- sok pomarańczowy x 10 litrów
- sok jabłkowy x 10 litrów
- woda niegazowana x 10 litrów
- piwo z beczki Okocim x 60 litrów
- syrop malinowy do piwa
- kawa
- herbata

**Cena netto wyżej wymienionego menu wraz z obsługą wynosi 4 400 zł .**