**FOOD FOR BRAIN**

Menu Konferencji SKKP „Meeting Lab” 26.09.2014 r.

Przygotowane przez: Przedsiębiorstwo Gastronomiczne Połaniecki

***Permanentny serwis kawowy***

Kawa serwowana z ekspresu i rozpuszczalna Nescafe,

Herbata Ahmad czarna i smakowa,

Dodatki: cukier biały i trzcinowy, mleko, cytrusy, syropy aromatyzowane.

***Napoje zimne:***

Soki owocowe: jabłkowy, czarna porzeczka

Woda mineralna gazowana i niegazowana

***Lunch***

Zalewajka świętokrzyska *z jajkiem*

Zawijaniec wołowy pieczony w sosie własnym *z borówkami*

Kluski śląskie po świętokrzysku *(z kurkumą)*

Kapusta modra *z orzechami włoskimi*

Paluszki z indyka zapiekane z serem

Zapiekanka Parzybroda *(z brokułami )*

Pierogi z kaszą gryczaną, serem i *owsem (okrasa z avocado)*

***Desery :***

Ciasto na paterach: szarlotka babuni, ciasto ze śliwkami *w polewie czekoladowej*

Owoce sezonowe: jabłka, śliwki, gruszki

***Napoje zimne:***

Soki owocowe: jabłkowy, czarna porzeczka.

*Jabłka regionalne* w koszach - z Gospodarstwa Ekologicznego w Morawicy z Certyfikatem Ekologicznym