



Gastronomiczna Spółdzielnia Spożywców  
w Poznaniu

## PRZERWA KAWOWA

### **COFFE BREAK**

1-12.12.2008

100 osób / guests

#### Menu:

- kawa, herbata <i>coffee, tea</i>	bez ograniczeń <i>no limit</i>
- soki owocowe <i>fruit juice</i>	70 porcji/200 ml <i>70 pcs/200 ml</i>
- woda mineralna <i>mineral water</i>	30 porcji/200 ml <i>30 pcs/200 ml</i>
- mix kruchych ciasteczek <i>Assorted biscuits</i>	bez ograniczeń <i>no limit</i>

#### Koszt/Cost:

18 PLN/osoby / guest brutto x 100 = 1 800 PLN brutto

---

Grupa cateringowa  
Serwis Catering-GSS  
"Społem" Gastronomiczna  
Spółdzielnia Spożywców  
61-623 Poznań  
ul. Wilczak 3  
tel. ( 061) 8263-974  
fax ( 061) 8206-113  
[handlowy@spolem-gss.com.pl](mailto:handlowy@spolem-gss.com.pl)  
[www.spolem-gss.com.pl](http://www.spolem-gss.com.pl)  
**NIP: 777-00-00-494**  
**REGON: 000785277**  
**KRS: 0000064950**



Gastronomiczna Spółdzielnia Spożywców  
w Doznaniu

## PRZERWA KAWOWA LUX

### **COFFE BREAK LUX**

1-12.12.2008

100 osób / guests

#### Menu:

- kawa, herbata <i>coffe, tea</i>	bez ograniczeń <i>no limit</i>
- soki owocowe <i>fruit juice</i>	70 porcji/200 ml <i>70 pcs/200 ml</i>
- woda mineralna <i>mineral water</i>	30 porcji/200 ml <i>30 pcs/200 ml</i>
- faworki <i>Fried donuts</i>	100 sztuk <i>100 pcs</i>
- mini pączki Mini donut	50 sztuk <i>50 pcs</i>
- Świeże owoce <i>Fresk fruit</i>	10 kg <i>10 kg</i>

#### Koszt/Cost:

25 PLN/osoby / guest brutto x 100 = 2 500 PLN brutto



Gastronomiczna Spółdzielnia Spożywców  
w Doznaniu

**PRZERWA KAWOWA KANAPKOWA**  
***COFFE AND SANDWICH BREAK***

1-12.12.2008  
100 osób / guests

Menu:

- |                                                                                        |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| - kawa, herbata<br><i>coffe, tea</i>                                                   | bez ograniczeń<br><i>no limit</i>        |
| - soki owocowe<br><i>fruit juice</i>                                                   | 70 porcji/200 ml<br><i>70 pcs/200 ml</i> |
| - woda mineralna<br><i>mineral water</i>                                               | 30 porcji/200 ml<br><i>30 pcs/200 ml</i> |
| - kanapki dekoracyjne ( 4 sztuki /osobę ):<br><i>Assorted canapes ( 4 per person )</i> | 400 sztuk                                |
| z szynką<br><i>with ham</i>                                                            |                                          |
| z serem<br><i>with hard cheese</i>                                                     |                                          |
| z łososiem<br><i>with salmon</i>                                                       |                                          |
| warzywna<br><i>vegetable</i>                                                           |                                          |
| z pastą pomidorową<br><i>with tomato paste</i>                                         |                                          |

Koszt/Cost:

30 PLN/osoby / guest brutto x 100 = 3 000 PLN brutto



Gastronomiczna Spółdzielnia Spożywców  
w Doznaniu

## BANQUET

1-12.12.2008

100 osób / guests

### Menu:

#### Dania na ciepło/*Warm dishes:*

- |                                                                                                          |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| - Polędwiczki wieprzowe w sosie curry z ananasem<br><i>Sirloin porcine in curry sauce with pineapple</i> | 50 porcji/200 g<br><i>50 portions/200 g</i> |
| - Boeuf Strogonow z wieprzowiny<br><i>Strogonow with pork</i>                                            | 50 porcji/200 g<br><i>50 portions/200 g</i> |
| - Kluski półfrancuskie<br><i>Drop dumplings</i>                                                          | 50 porcji/150 g<br><i>50 portions/150 g</i> |
| - Pieczywo mieszane<br><i>Mixed bread</i>                                                                | bez ograniczeń<br><i>no limit</i>           |

#### Dania na zimno / *Cold dishes*

- |                                                                                     |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| - Boczek wędzony ze śliwką<br><i>Smoked bacon tucked with plum</i>                  | 40 porcji/30 g<br><i>40 pcs/30 g</i>     |
| - Indyk z owocami<br><i>Turkey with fruits</i>                                      | 40 porcji/50 g<br><i>40 pcs/50 g</i>     |
| - Polędwiczki w ziołach prowansalskich<br><i>Sirloins in Provencal herbs</i>        | 40 porcji/50 g<br><i>40 pcs/50 g</i>     |
| - Roladki z szynki z musem chrzanowym<br><i>Ham roulade with horseradish mousse</i> | 40 porcji/ 50 g<br><i>40 pcs/50 g</i>    |
| - Łosoś wędzony z cytryną<br><i>Smoked salmon with lemon</i>                        | 40 porcji/50 g<br><i>40 pcs/50 g</i>     |
| - Roladka drobiowa z omletem<br><i>Poultry roll with omelette</i>                   | 40 porcji/50 g<br><i>40 pcs/50 g</i>     |
| - Roladki z szynki ze szparagami<br><i>Rolled ham with asparagus</i>                | 30 porcji /50 g<br><i>30 porcji/50 g</i> |
| - Tymbaliki z golonki<br><i>Jellied pork knuckle</i>                                | 30 porcji/50 g<br><i>30 porcji 50 g</i>  |
| - Sos cumberland<br><i>Cumberland sauce</i>                                         | 50 porcji/10 g<br><i>50 pcs/10 g</i>     |
| - Sos tysiąca wysp<br><i>Thousand islands sauce</i>                                 | 50 porcji/10 g<br><i>50 pcs/10 g</i>     |
| - Pieczywo mieszane i masło<br><i>Mixed bread and butter</i>                        | bez ograniczeń<br><i>no limit</i>        |

Sałatki/*Salads:*

- Sałatka ryżowa z mandarynką  
*Rice salad with tangerine* 50 porcji/100 g  
50 pcs /100 g
- Sałatka wykwinna  
*Exquisite salad* 50 porcji/100 g  
50 pcs /100 g

Deser/*Dessert:*

- Babeczki czekoladowe ( Rożki)  
Chocolate cakes 200 szt.  
200 pcs

Napoje /*Drinks:*

- kawa, herbata  
*coffee, tea* bez ograniczeń  
*no limit*
- soki owocowe  
*fruit juice* 70 porcji/200 ml  
70 pcs/200 ml
- woda mineralna  
*mineral water* 30 porcji/200 ml  
30 pcs/200 ml
- wino czerwone wytrawne, Consigna Cabernet Sauvignon  
*Dry red wine Consigna Cabernet Sauvignon* 60 porcji/100 ml  
60 portins/100 ml
- wino białe wytrawne, Consigna Cabernet Sauvignon  
*Dry white wine Consigna Cabernet Sauvignon* 40 porcji/100 ml  
40 portins/100 ml

Koszt/*Cost:*

100 PLN/osoby / guest brutto x 100 = 10 000 PLN brutto



Gastronomiczna Spółdzielnia Spożywców  
w Poznaniu

## COCKTAIL

1-12.12.2008

100 osób / guests

### Menu:

Przekaski ( 6 porcji na osobę do wyboru z 10 )  
Snack ( 6 portions per person selected out of 10 )

- Boczek wędzony ze śliwką	30 g
<i>Smoked bacon tucked with plum</i>	30 g
- Tartinki	50 g
<i>Banquet canapés</i>	50 g
- Koreczki	50 g
<i>Appetizers</i>	50 g
- Pomidorki koktajlowe faszerowane serem typu feta	50 g
<i>Cherry tomatoes with feta</i>	50 g
- Paszteciki	40 g
<i>Pasties</i>	40 g
- Babeczki nadziewane pastami	30 g
<i>Cocktail caps</i>	30 g
- Ptysie nadziewane pastami	30 g
<i>Profitolles</i>	30 g

### Deser/Dessert:

- Ciasteczka bankietowe	150 szt.
<i>Banquet cakes</i>	150 pcs

### Napoje /Drinks:

- kawa, herbata	bez ograniczeń
<i>coffee, tea</i>	<i>no limit</i>
- soki owocowe	70 porcji/200 ml
<i>fruit juice</i>	<i>70 pcs/200 ml</i>
- woda mineralna	30 porcji/200 ml
<i>mineral water</i>	<i>30 pcs/200 ml</i>
- wino czerwone wytrawne, Consigna Cabernet Sauvignon	60 porcji/100 ml
<i>Dry red wine Consigna Cabernet Sauvignon</i>	<i>60 portions/100 ml</i>
- wino białe wytrawne, Consigna Cabernet Sauvignon	40 porcji/100 ml
<i>Dry white wine Consigna Cabernet Sauvignon</i>	<i>40 portions/100 ml</i>

### Koszt/Cost:

65 PLN/osoby / guest brutto x 100 = 6 500 PLN brutto



Gastronomiczna Spółdzielnia Spożywców  
w Doznaniu

## LUNCH

1-12.12.2008  
100 osób / guests

### Menu:

#### Przystawka/*Starter:*

- Sałatka z owocami morza w pucharkach  
*Seafood salad in cups* 100 porcji/100 g  
100 portions/100 g

#### Dania na ciepło/*Warm dishes:*

- Zupa gulaszowa  
*Goulash soup* 50 porcji/200 g  
50 portions/200 g
- Paluszki drobiowe z kurkami  
*Chicken fingers with mushrooms* 50 porcji/180 g  
50 portions/180 g
- Kluski półfrancuskie  
*Drop dumplings* 50 porcji/150 g  
50 portions/150 g

#### Deser/*Dessert:*

- Babeczki owocowe  
*Fruit cakes* 200 szt.  
200 pcs

#### Napoje /*Drinks:*

- kawa, herbata  
*coffee, tea* bez ograniczeń  
*no limit*
- soki owocowe  
*fruit juice* 70 porcji/200 ml  
70 pcs/200 ml
- woda mineralna  
*mineral water* 30 porcji/200 ml  
30 pcs/200 ml

#### Koszt/Cost:

60 PLN/osoby / guest brutto x 100 = 6 000 PLN brutto