**MENU KONFERENCYJNE „ X ZIMOWE WARSZTATY BIOFIZYCZNE UAM” W DNIACH 5-8 LUTEGO 2018 W GUŁTOWACH**

**05.02 PONIEDZIAŁEK**

**OBIAD**

**Zupa/ wegetariańska/ wegańska/ bg**

Zupa ogórkowa z kluseczkami

**Danie główne**

Pieczeń ze schabu z figą i jabłkami z sosem własnym podana z szarymi kluskami i warzywami gotowanymi

**Danie wegańskie/ wegetariańskie/ bg**

Kaszotto z grzybami i tymiankiem

**Deser/ wegański/wegetariański/bg**

Banan smażony w cieście kokosowym podany z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

**Napoje ciepłe i zimne**: kawa i herbata, woda mineralna z mięta i cytryną, soki owocowe

**PRZERWA KONFERENCYJNA (MIX BABUNI I NA ZDROWIE)**

**KOLACJA**

**Zupa/wegetariańska/ wegańska/ bg**

Krem pieczarkowy z grzankami ziołowymi i pietruszką

**Danie główne**

Udko drobiowe nadziewane po staropolsku podane z pieczonymi ziemniaczkami z ziołami i surówką z modrej kapusty z porą i majonezem oraz sosem pieczeniowym

**Danie Wegetariańskie/ bg**

Jajko sadzone ze szczypiorkiem, podane z pieczonymi ziemniaczkami z ziołami i surówką z modrej kapusty z porą

**Danie Wegańskie**

Warzywa smażone w sosie słodko – kwaśnym podane z białym ryżem

**Deser/ wegetariański / wegański / bg**

Racuszki jabłkowo – drożdżowe z cukrem pudrem, bitą śmietaną i lodami waniliowymi

**Napoje ciepłe i zimne**: kawa i herbata, woda mineralna z mięta i cytryną, soki owocowe (WINO PODANE DO KOLACJI)

**06.02 WTOREK**

**ŚNIADANIE – podane w formie stołu szwedzkiego**

**PRZERWA KONFERENCYJNA (MIX BABUNI I NA ZDROWIE)**

**OBIAD**

**Zupa/ wegetariańska/ wegańska/ bg**

Jesienna zupa minestrone z warzywami i makaronem

**Danie główne**

Zrazik wieprzowy w ciemnym sosie podany z zasmażaną modrą kapustą oraz kluseczkami półfrancuskimi

**Danie wegetariańskie/ wegańskie/ bg**

Papryka nadziewana warzywami i kaszą jaglana, podana z chrupiącymi sałatami

**Deser/ wegetariański**

Ciasto czekoladowe z bitą śmietaną, sosem owocowym oraz lodami waniliowymi

**Deser wegański/ bg**

sałatka owocowa z sosem truskawkowym

**Napoje ciepłe i zimne:** kawa i herbata, woda mineralna z mięta i cytryną, soki owocowe

**PRZERWA KONFERENCYJNA (MIX BABUNI I NA ZDROWIE)**

**UROCZYSTA KOLACJA**

**Przystawka**

Pate z wątróbek drobiowych w otoczce masła, podane z konfiturą z czerwonej cebuli, galaretką z pomarańczy i owocem granatu

Wegańska/ wegetariańska/ bg

Tatar z bakłażana i suszonych pomidorów podany z sałatą Rucola

**Zupa/ wegańska/ wegetariańska/ bg**

Krem z pieczonego czosnku i płatków migdałowych

**Danie główne**

Pierś z kaczki na różowo podana z zielonymi warzywami, sosem śliwkowym i puree ziemniaczano dyniowym

Danie wegetariańskie/ wegańskie/ bg

Pieczone tofu podane z zielonymi warzywami, sosem śliwkowym i puree ziemniaczano dyniowym

**Deser/ wegański/ wegetariański/ bg**

Waniliowa panna cotta z wanilią z Madagaskaru podana z sosem custard, bitą śmietaną i lodami truskawkowymi

**Przekąski**

Deski serów z winogronem i suszonymi owocami

Deski wędlin z piklami

Sałatka grecka z serem feta, warzywami i oliwkami

**Napoje ciepłe i zimne:** woda mineralna z mięta i cytryną, soki owocowe, wino.

**07.02 ŚRODA**

**ŚNIADANIE – podane w formie stołu szwedzkiego**

**PRZERWA KONFERENCYJNA (MIX BABUNI I NA ZDROWIE)**

**OBIAD**

**Zupa**

Staropolski rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

**Zupa wegańska/ wegetariańska/ bg**

Bulion warzywny z warzywami i makaronem

**Danie główne**

Kotlet de volay z masłem i pietruszką podany z ziemniakami puree oraz surówką z marchewki z jabłkiem

**Danie wegetariańskie**

Panierowany ser camembert z żurawiną podany z ziemniakami puree oraz surówką z marchewki z jabłkiem

**Danie wegańskie/ bg**

Rostii z marchewki i cukinii podany z ziemniakami puree oraz surówką z marchewki z jabłkiem

**Deser**

Mus czekoladowy z frużeliną owocową i bitą śmietaną

**Napoje ciepłe i zimne**: kawa i herbata, woda mineralna z mięta i cytryną, soki owocowe

**PRZERWA KONFERENCYJNA (MIX BABUNI I NA ZDROWIE)**

**KOLACJA**

**Zupa/ wegetariańska/ wegańska/ bg**

Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi

**Danie główne**

Kotlet szwajcarski z serem, szynką i pietruszką podany z kluseczkami półfrancuskimi i surówką z buraczków z jabłkiem

**Danie wegetariańskie/ wegańskie/bg**

Warzywne tagine z dynią, cieciorką, rodzynkami i pomidorami podane z białym ryżem

**Deser/ wegetariański/ bg**

Kruszona beza z owocami, bitą śmietaną i coulis owocowym

**Deser wegański**

Mus jabłkowy z morelami

**Napoje ciepłe i zimne**: kawa i herbata, woda mineralna z mięta i cytryną, soki owocowe

**08.02 CZWARTEK**

**ŚNIADANIE – podane w formie stołu szwedzkiego**