



Zajęcia na kursie kwalifikacyjnym: organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Nikt nie lubi nudnego jedzenia, dlatego zastosowano nietypowe dodatki i nietuzinkowe rozwiązania. Menu obejmowało tym razem: parówkowe przystawki w wersji jaj sadzonych dla dwojga oraz owijki z ciasta francuskiego a ponadto zupa z liści rzodkiewki, kurczak w sosie czekoladowym podany z ryżem gotowanym w kokosowym mleczku, jabłka w sosie szodonowym i na zakończenie pożywny sok pietruszkowo-cytrynowy.

[zobacz Galerię](#)