



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



# PO WER

## „Hiszpańskie staże kluczem Do sukcesu zawodowego”

**Patryk Kiciński IIN**

Swój staż odbywałem  
w dwóch restauracjach,  
oto one :





# Carpe diem :





# Przystawki :



Ensalada valenciana



Ensalada gambas



# Sortidos





# Dania główne :



## Paella Valenciana :

Tradycyjna potrawa Walencji.  
Przygotowywana z mięsa królika  
i kurczaka, ryżu (bomba) oraz  
zielonej fasoli (mamut)



Antrykot wołowy w sosie  
z czerwonego wina  
z pieczonymi ziemniaczkami  
i smażonymi warzywami



# Postres (desery) :





Anou :



# Przystawki:



pan con jamón queso y huevo



gazpacho



# Dania główne :



Bacalao con salsa :  
Dorsz z salsą pomidorową,  
Słonecznikiem i kawiozem

# Postre (deser) :



Helado de calabaza  
lody dyniowe z migdałami,  
orzechami włoskimi,  
ciastem cygaretkowym  
i toffi



# Czas wolny :









Dziękuję  
za uwagę

Patryk Kiciński