



MENU SPOTKAŃ FIRMOWYCH I OKOLICZNOŚCIOWYCH

Bristol** Art & Medical SPA, Busko-Zdrój, ul. 1 Maja 1, tel.: 41 330 30 33
Kontakt: Paweł Koziara tel.: 661 613 169, e-mail: p.koziara@bristolbusko.pl**

MENU SPOTKAŃ FIRMOWYCH I OKOLICZNOŚCIOWYCH

	PODSTAWOWY (bez opcji bufetu)	OPTYMALNY (najczęściej wybierany)	PREMIUM
PRZYSTAWKI	BRAK	1 do wyboru	1 do wyboru
Caprese / pomidory / mozzarella / bazylia	—	✓	✓
Carpaccio z buraka / buncok świętokrzyski / rukola / oliwa rydzowa	—	✓	✓
Tatar z łososia / majonez wasabi / rzodkiew daikon / chips krewetkowy	—	✓	✓
Tatar wołowy / ogórek / cebula / kurka marynowana	—	✓	✓
Pate z gęsich wątróbek / żurawina	—	✓	✓
ZUPY		1 do wyboru	1 do wyboru
Rosół z makaronem	✓	✓	✓
Krem pomidorowy z pomarańczami i mozzarellą	—	✓	✓
Minestrone z warzywami	—	✓	✓
Krem z buraka / kozi ser	—	✓	✓
Zalewajka Świętokrzyska / ziemniaki / kiełbasa	—	✓	✓
Kapuśniak z pomidorami i czipsem bekonowym	—	✓	✓
Chłodnik litewski	—	✓	✓
Krem z dyni / regionalny olej / prażone pestki dyni	—	✓	✓
Flaczki z bocznika	—	✓	✓
Consomme grzybowe / ravioli z grzybami	—	—	✓

MENU SPOTKAŃ FIRMOWYCH I OKOLICZNOŚCIOWYCH

	PODSTAWOWY (bez opcji bufetu)	OPTIMALNY (najczęściej wybierany)	PREMIUM
I Danie główne	1 do wyboru	1 do wyboru	1 do wyboru
Filet z kurczaka / szpinak / mozzarella / puree z ziemniaka i selera	✓	✓	✓
Schab z kostką saute z glazurowaną śliwką / ziemniaki z koperkiem / kiszona kapusta zasmażana	✓	✓	✓
Rumsztyki wołowe z cebulką	✓	✓	✓
Faszerowane udko z kurczaka	✓	✓	✓
Sandacz smażony / puree groszkowo-miętowe / frytki warzywne	✓	✓	✓
 Gołąbki wegetariańskie grzyby / kasza pęczak / sos pomidorowy / sos pieczarkowy	—	✓	✓
Polędwiczka wieprzowa / ziemniaki / sos z zielonego pieprzu / sałatka z selera	—	✓	✓
Filet z łosia / puree z gruszki i pietruszki / szpinak baby z pomidorkami	—	✓	✓
Polędwica wieprzowa w sianie / puree z batata i cynamonu / konfitowane pomidorki koktajlowe	—	✓	✓
Schab wieprzowy w sosie pieprzowym	—	✓	✓
Risotto szafranowe / krewetki	—	✓	✓
Łosoś w cieście francuskim na Ratatouille	—	—	✓
 Gnocchi / sos grzybowo jałowcowy	—	—	✓
Policzki wołowe / kasza gryczana / buraczki zasmażane	—	—	✓
Udło z kaczki / kluski śląskie / buraczki marynowane w miodzie / sos śliwkowy	—	—	✓
Udo z kaczki w sosie śliwkowym / puree ziemniaczano-buraczane / papardelle z ogórka świeżego	—	—	✓

MENU SPOTKAŃ FIRMOWYCH I OKOLICZNOŚCIOWYCH

	PODSTAWOWY (bez opcji bufetu)	OPTYMALNY (najczęściej wybierany)	PREMIUM
DESER	1 do wyboru	1 do wyboru	1 do wyboru
Creme Brulee	✓	✓	✓
Sernik na zimno	✓	✓	✓
Ciasta domowe	—	✓	✓
Panna cotta / mus malinowy	—	✓	✓
Ptyś z kremem i owocami	—	✓	✓
	—	✓	✓
Mini torcik Pavlova	—	—	✓
Tiramisu	—	—	✓
II Danie gorące	BRAK	(1 do wyboru)	(1 do wyboru)
Mix pierogów / mięso / kapusta + grzyby / ruskie	—	✓	✓
Barszcz czerwony z krokietem	—	✓	✓
Beef Stroganoff	—	—	✓
De Volaille / puree ziemniaczane / marchewka z groszkiem	—	—	✓

MENU SPOTKAŃ FIRMOWYCH I OKOLICZNOŚCIOWYCH

	PODSTAWOWY (bez opcji bufetu)	OPTYMALNY (najczęściej wybierany)	PREMIUM
DODATKI (tylko przy opcji BUFET)	BRAK	3 do wyboru	4 do wyboru
Ziemniaki puree z koperkiem	—	✓	✓
Ziemniaki gotowane	—	✓	✓
Ziemniaki opiekane z rozmarynem	—	✓	✓
Kluski Śląskie	—	✓	✓
Ryż jaśminowy	—	✓	✓
Kasza gryczana z suszoną śliwką	—	✓	✓
Frytki z batata	—	✓	✓
Warzywa w tempurze	—	✓	✓
Colesław	—	✓	✓
Mix warzyw na parze	—	✓	✓
Buraczki zasmażane z chrzanem	—	✓	✓
Fasolka szparagowa z bułką tartą	—	✓	✓
Kapusta zasmażana	—	✓	✓
Mizeria	—	✓	✓
Marchewka z jabłkiem	—	✓	✓
Surówka z selera	—	✓	✓

MENU SPOTKAŃ FIRMOWYCH I OKOLICZNOŚCIOWYCH

	PODSTAWOWY (bez opcji bufetu)	OPTYMALNY (najczęściej wybierany)	PREMIUM
Zimne przekąski (tylko przy opcji BUFET)	BRAK	4 do wyboru	5 do wyboru
Deska serów	—	✓	✓
Mięsa pieczone (schab, karczek, boczek)	—	✓	✓
Tartinki w dwóch smakach	—	✓	✓
Śledź na trzy sposoby	—	✓	✓
Jajka faszerowane	—	✓	✓
Vitello tonnato	—	✓	✓
Salatka jarzynowa	—	✓	✓
Salatka Cezar z kurczakiem	—	✓	✓
Salatka grecka	—	✓	✓
Pasztet z żurawiną	—	✓	✓
Ryba po grecku	—	✓	✓
PAKIET:	PODSTAWOWY (bez opcji bufetu)	OPTYMALNY (najczęściej wybierany)	PREMIUM
CENA PODSTAWOWA SERWOWANA (za osobę)	120 zł	200 zł	290 zł
CENA PODSTAWOWA BUFET (za osobę)	—	260 zł	350 zł

CENNIK - Menu dziecięce

	PODSTAWOWY (bez opcji bufetu)	STANDARD
ZUPY	1 do wyboru	1 do wyboru
Rosół z makaronem	▼	▼
Pomidorowa z ryżem	▼	▼
I Danie główne	1 do wyboru	1 do wyboru
Nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki	▼	▼
Naleśniki z serem / owoce	▼	▼
Paluszki rybne / pieczone ziemniaki / mizeria	—	▼
DESER	BRAK	
Puchar lodowy / owoce / bita śmietana	—	▼
CENA PODSTAWOWA SERWOWANA (za osobę)	90 zł	105 zł

CENNIK - przerwy kawowe z obsługą kelnerską

NOWE OFERTY KONFERENCYJNE	PODSTAWOWY	PREMIUM	DODATKI PŁATNE	
Kawa z ekspresu	✓	✓	świeże owoce 200g/os.	8,00 zł
Wybór herbat	✓	✓	Sernik nowojorski	10,00 zł
Woda mineralna	✓	✓	Kanapki bankietowe 4 szt./os.	25,00 zł
Wybór kruchych ciasteczek	✓	✓	Mix przekąsek słonych (paluszki, orzeszki)	10,00 zł
Cukier, mleko, cytryna	—	✓		
Soki owocowe	—	✓		
Ciasto domowe	—	✓		
Wybór babeczek i mini ciasteczek	—	✓		
Przerwa kawowa jednorazowa (za osobę)	39 zł	68 zł		
Przerwa kawowa ciągła (za osobę)	60 zł	102 zł		

CENNIK - OPEN BAR

NOWE OFERTY KONFERENCYJNE	PODSTAWOWY			OPTYMALNY (najczęściej wybierany)			PREMIUM		
OPEN BAR	1 godzina	3 godziny	5 godzin	1 godzina	3 godziny	5 godzin	1 godzina	3 godziny	5 godzin
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna gazowana/niegazowana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, czarna porzeczka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kawa, herbata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wina "housowe": czerwone, białe	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Piwo beczkowe	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wódka klasy "premium"	—	—	—	—	—	—	✓	✓	✓
Wódka smakowa, rum, gin, whisky, campari, wermut	—	—	—	—	—	—	✓	✓	✓
CENA PODSTAWOWA (za osobę)	49 zł	59 zł	69 zł	109 zł	129 zł	159 zł	129 zł	159 zł	179 zł