

# ŚNIADANIE BIZNESOWE 2024

Grupy od 15 osób – forma bufetowa

85 PLN netto / os. + 8% VAT

Grupy do 15 osób – na półmiskach


95 PLN netto / os. + 8% VAT

Bufet zimny (5 do wyboru)

Pieczywo i ciasta 

Sery  
(żółty, wędzony, lazur, brie, camembert)  
Wędliny  
(szynka krucha, łososiowa, salami, szynka dojrzewająca,  
szynka drobiowa)  
Ryby wędzone  
(pstrąg, makrela)  
Roladki z tortilli  
Mix kolorowych kanapek i croissantów  
(z serem, szynką dojrzewającą, salami, camembertem)  
Caprese z mozzarellą i domowym pesto  
Wytrawne gofry z wędzonym łososiem i serkiem  
Pasty hummus z warzywami  
Sałatka makaronowa  
Sałatka jarzynowa  
Mix sałat  
(rukola, szpinak, lodowa)  
Kiełki  
(groszku, rzodkiewki, lucerny, słonecznika)  
Świeże warzywa  
(pomidor, ogórek, rzodkiewka, ogórek kiszony)  
W standardzie: sos koktajlowy, czosnkowy

Chleb razowy ze słonecznikiem  
Chleb dyniowy  
Chleb żurawinowy  
Mix bułek  
Croissanty na słodko  
Ślimaki z cynamonem  
Mix mini ciasteczek  
(z czekoladą, owocami lasu, pomarańczą, gruszką)  
Ciasta krojone

W cenie menu 

Woda niegazowana  
Soki owocowe  
Kawa i herbata

Bufet ciepły (4 do wyboru)

Jajecznica ze świeżych jajek  
Smażone kiełbaski z cebulą  
Naleśniki z twarogiem  
Pancakes z syropem klonowym  
Pieczony boczek  
Parówki  
Szakszuka  
Fasolka po bretońsku  
Tosty z szynką, serem i jajkiem sadzonym  
Owsianka z bananem i borówkami

Bufet śniadaniowy wystawiany jest jednorazowo zgodnie z wybranym asortymentem. Istnieje możliwość przygotowania dania wegańskiego lub bezglutenowego po wcześniejszym zgłoszeniu.

