



MENU

LUNCH | BUFET

Podczas imprez i spotkań świadczymy usługi gastronomiczne przy współpracy z najlepszymi firmami cateringowymi i szefami kuchni, które przygotowywane są z dbałością o dobry smak i prezentację wizualną. Menu zostaje ustalone indywidualnie, z odpowiednim wyprzedzeniem oraz z oczekiwaniami naszych klientów.

ZESTAW I

Zupa

Krem z pomidorów ze śmietanką – wege

Danie główne

Plastry wieprzowiny w sosie myśliwskim
Gulasz warzywny z ciecierzycą

|

Opiekane ziemniaki z ziołami
Kasza bulgur z pietruszką

|

Kruche sałaty z winegretem i warzywami
Surówka z kapusty z kukurydzą

ZESTAW II

Zupa

Zupa kalafiorowa z ziemniakami – wege

Danie główne

Polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowym z pietruszką
Tofu po koreańsku z sezamem i brokułem

|

Opiekane ziemniaki z ziołami
Domowe kluski na maśle

|

Kruche sałaty z winegretem i warzywami
Surówka wiosenna z warzywami

CENA: 100 PLN/OS.

Soki i woda podawane do obiadu wliczone są w cenę



MENU

ZESTAW III

Zupa

Zupa grzybowa z pietruszką

Danie główne

Wołowina po burgundzku na czerwonym winie

Gołąbki wegetariańskie z papryką w sosie

|

Opiekane ziemniaki z ziołami

Domowe kopytka na maśle

|

Zasmażane buraczki

Surówka z porem, jabłkiem i marchewką

ZESTAW IV

Zupa

Krem ziemniaczany z prażonym ziarnem

Danie główne

Roladki drobiowe faszerowane kurkami i cebulką w sosie

Curry z pieczoną dynią i ciecierzycą

|

Opiekane ziemniaki z ziołami

Maślany ryż z pietruszką

|

Kruche sałaty z winegretem i warzywami

Surówka ze świeżej kapusty z dressingiem koperkowym

CENA: 115 PLN/OS.

Soki i woda podawane do obiadu wliczone są w cenę