



LUNCH | PORCJOWANY

Podczas szkoleń, warsztatów czy spotkań firmowych świadczymy usługi gastronomiczne przy współpracy z najlepszymi firmami cateringowymi i szefami kuchni.

Menu zostaje ustalone indywidualnie, z odpowiednim wyprzedzeniem oraz z oczekiwaniami naszych klientów.

ZESTAW I

Kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem
Szynka pieczona w sosie grzybowym, kluski śląskie, maślane warzywa
lub
Gulasz warzywny na plackach ziemniaczanych – WEGE

ZESTAW II

Krem z pomidorów ze śmietanką
Sakiewka drobiowa faszerowana pieczarkami i cebulką, opiekane ziemniaki,
kruche sałaty z warzywami i winegret
lub
Gnocchi w sosie serowym ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

ZESTAW III

Krem z ziemniaka z gałką muszkatałową
Tradycyjny schabowy z ziemniakami z wody z koperkiem, buraczki zasmażane
Lub
Tofu po koreańsku z ryżem i brokułem na parze

ZESTAW IV

Zupa ogórkowa z ziemniakami
Polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowym, włoskie kluseczki na maśle,
surówka z kapusty i marchewki
lub
Makaron penne z warzywami w sosie pomidorowym z kaparami

CENA: 70 PLN/OS.

Soki i woda podawane do obiadu wliczone są w cenę.