MENU DLA GRUP

Konferencyjno - Bankietowe

Nasze menu dla grup to różnorodność smaków,
od soczystych mięs po świeże sałatki.
Dla każdego coś pysznego, włącznie z opcjami wegetariańskimi.
Idealne na spotkania rodzinne, urodzinowe i firmowe!

HOTEL META
RESORT VINE & SPA

ul. Skośna 4
43-300 Szczyrk

tel.: +48 33 817 88 74
e-mail: marketing@meta-hotel.pl

HOTEL META
resort · vine · SPA

PRZERWY KAWOWE MEETINGS & EVENTS

CENA: od 25 zł netto/os.

Przerwa Standard:

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda z miętą i cytryną
- Soki owocowe
- Domowe ciastka kruche

CENA:

do 2 h – **25 zł netto /os.**
do 5 h – **45 zł netto /os.**
do 8 h – **55 zł netto /os.**

Powiększ swoją przerwę o:

• Świeże owoce w całości (150 g/os.)	**15,00 zł netto /os.**
• Sezonowe owoce filetowane (100 g/os.)	**18,00 zł netto /os.**
• Ciasta z hotelowej cukierni (2 rodzaje)	**15,00 zł netto /os.**
• Muffiny i croissanty (150 g/os.)	**15,00 zł netto /os.**
• Finger food (1 szt./os.)	**9,00 zł netto /os.**
• Tartaletki słone i słodkie (150 g/os.)	**10,00 zł netto /os.**
• Fit ciastka: owsiane i orzechowe z pestkami dyni (150 g/os.)	**10,00 zł netto /os.**
• Paluszki, krakersy, orzeszki (150 g/os.)	**6,00 zł netto /os.**
• Świeżo wyciskany sok (pomarańcz / grejfrut) (200 ml/os.)	**15,00 zł netto /os.**
• Świeżo wyciskany sok wielowarzywny (200 ml/os.)	**13,00 zł netto /os.**

LUNCH/KOLACJA SERWOWANA

MEETINGS & EVENTS

CENA: 99 zł netto/os.

PROPOZYCJE DO WŁASNEGO SKOMPONOWANIA

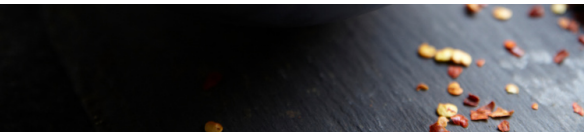
Przystawka / Zupa:

[do wyboru 1 propozycja]

- Żurek po beskidzku z białą kiełbasą i jajkiem
- Kwaśnica na wędzonym żeberku
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Barszcz czerwony z kołdunami
- Zupa tajska z kurczakiem
- Zupa minestrone
- Zupa cebulowa z grzanką czosnkową – Vege
- Krem z pieczonego buraka z kozim serem
- Krem z pomidorów z nutą bazylii i makaronem naleśnikowym – Vege
- Krem z grzybów leśnych
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową - Vege
- Krem z brokułów z prażonymi płatkami migdałów - Vege
- Krem paprykowo – pomidorowy - Vege
- Krem dyniowy z prażonymi płatkami migdałów - Vege
- Krem z batatów z prażoną cieciorką - Vege
- Tatar z pstrąga, marynowany ogórek, pumpernikiel
- Pieczona pierś indyka z chutney z ananasa i kolendry
- Grillowany kozi ser z plastrami z pieczonego buraka i pestkami dyni - Vege
- Grillowana cukinia z musem z ciecierzycy - Vege
- Sałatka z pieczonym łososiem, brokułem, suszonymi pomidoramii oliwą
- Pieczony schab z musem chrzanowym i grzanką
- Pieczone i grillowane warzywa, suszone pomidory i oliwki z ziołami – Vege
- Bruschetta z burakiem i fetą
- Tradycyjny pasztet z kaczki z dipem z czerwonej porzeczki
- Szynka parmeńska z melonem, gruszką i kremem balsamico
- Mini sałatka Cesar z kurczakiem i chrupiącą grzanką

LUNCH/KOLACJA SERWOWANA

MEETINGS & EVENTS



PROPOZYCJE DO WŁASNEGO SKOMPONOWANIA

Danie główne:

[do wyboru 1 propozycja]

- Roladki z indyka nadziewane warzywami, pieczarkami i oscypkiem w sosie z talarkami ziemniaczanymi
- Kotlet De Vollaile z masłem i pietruszką, z ziemniakami puree i sałatką z kapusty włoskiej
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana szynką parmeńską i szałwią
- Sandacz na szpinaku z pomidorkami i parmezanem w sosie szafranowym
- Dorsz pieczony z młodymi warzywami i ziołami
- Smażony łosoś na tagiatelle z cukinii z oliwą cytrynową
- Roladka z kurczaka z gruszką i bundzem na groszku cukrowym
- Udko kacze na chutney z pora i jabłka
- Tradycyjny kotlet schabowy z koscia
- Wieprzowe tournedos z sosem pieprzowym
- Caponata z cieciorką, suszonym pomidorem, brukselką i rukolą – Vege
- Izraelska kasza kuskus z grillowanymi pomidorami, granatem i miętą – Vege
- Żebro pieczone w sosie barbecue

Deser:

[do wyboru 1 propozycja]

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Tiramisu z malinami
- Ciasto marchewkowe z polewą cytrynowo – limonkową – Vege
- Ciasto Brownie z ganche czekoladowym i lodami
- Ciasto jogurtowe z gruszką
- Sernik pomarańczowy
- Suflet czekoladowy z kremem angielskim
- Pieczone brzoskwinie z orzechami, miodem i greckim jogurtem
- Gruszka z gorgonzolą, migdałami, czarną porzeczka i tymiankiem
- Ciasto z hotelowej cukierni (Leśny Mech, Snickers)

W cenie kolacji serwowanej zawarte są:

- **woda mineralna z cytryną 200 ml/os.**
- **wino białe/czerwone - 150 ml/os.**

LUNCH W FORMIE BUFETU

MEETINGS & EVENTS

CENA: 109 zł netto/os.

ZESTAW 1

BUFET CIEPŁY:

- Zupa pieczarkowa z makaronem domowym
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki z grissini – Vege
- Sandacz na szpinaku z pomidorkami i parmezanem w sosie szafranowym
- Sztufada wieprzowa faszerowana wędzonką i pepperoni
- Eskalopki z indyka w sosie ogórkowow – paprykowym
- Makaron penne zapiekany w stylu włoskim - Vege
- Gnochci z suszonymi pomidorami
- Ziemniaki opiekane
- Gotowana fasolka szpargowa ze złocistą bułką

BUFET SAŁATKOWY:

- Mix surówek domowych
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny

DESERY:

- Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

ZESTAW 2

BUFET CIEPŁY:

- Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym - Vege
- Kapuśniak z ziemniakami i boczkiem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Szaszłyk drobiowo – warzywny w sosie curry
- Polędwica z dorsza w sosie koperkowym
- Rosti ziemniaczane
- Ryż z zielonym groszkiem i zielonymi warzywami - Vege
- Glazurowana marchewka z imbirem i ziołami

BUFET SAŁATKOWY:

- Mix surówek domowych
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny

DESERY:

- Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

Ceny bufetów obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

LUNCH W FORMIE BUFETU

MEETINGS & EVENTS

CENA: 109 zł netto/os.

ZESTAW 3

BUFET CIEPŁY:

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z chrzanu z grzankami i białą kiełbasą
- Karczek pieczony z karmelizowaną cebulką i pieczarką
- Udka drobiowe w sosie orientalnym
- Filet z pstrąg pieczony z masłem ziołowym
- Makaron z pesto bazyliowym – Vege
- Ziemniaki pieczone z oliwą i rozmarynem
- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Warzywa grillowane w stylu włoskim

BUFET SAŁATKOWY:

- Mix surówek domowych
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny

DESERY:

- Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

ZESTAW 4

BUFET CIEPŁY:

- Zupa z ogórków kiszonych
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową - Vege
- Tradycyjny kotlet schabowy z kością
- Filet z kurczaka z pomidorami, mozzarellą i pesto
- Morszczuk z sosem greckim
- Makaron w sosie grzybowym z serem grana padano – Vege
- Ziemniaki gotowane
- Kasza pęczak z suszonymi pomidorami, fetą i szpinakiem
- Kapusta zasmażana

BUFET SAŁATKOWY:

- Mix surówek domowych
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny

DESERY:

- Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

Ceny bufetów obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

BUFETY TEMATYCZNE MEETINGS & EVENTS

Bufet Polski 149 zł netto/os.

BUFET ZIMNY:
- Wybór polskich wędlin i serów (oscypek, bundz, bryndza)
- Ryby wędzone
- Tatar ze śledzia
- Sos tatarski i sos chrzanowy
- Galaretki wieprzowe z warzywami
- Sałatka ziemniaczana
- Pieczywo, masło

ZUPY:
- Żurek z białą kiełbasą
- Rosół z makaronem

BUFET CIEPŁY:
- Pieczone udka z kaczki
- Filet z kurczaka po parysku
- Dorsz w sosie ogórkowo – paprykowym
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Kapusta czerwona zasmażana z boczkiem
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Ziemniaki pieczone
- Kluski śląskie

DESERY:
- Sernik
- Szarlotka
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

Bufet Włoski 159 zł netto/os.

BBUFET ZIMNY:
- Pierś z kaczki z konfiturą z winogron
- Cielęcina z sosem tuńczykowym i kaparami Witello Tonato
- Tramezzini z szynką, rukolą i sosem tatarskim
- Kalmary panierowane, sos czosnkowy
- Sałatka z boczniaków, suszone pomidory, ogórek, parmezan
- Szpinak, ser dor blue, malinowy winegret
- Panierowane krążki cebulowe

ZUPY:
- Krem ze świeżych pomidorów z serem pleśniowym i grissini
- Włoska zupa rybna Cioppino

BUFET CIEPŁY:
- Filet z kurczaka z grzybami w sosie truflowym
- Filet z dorady z koprem włoskim, karczochami, oliwkami, kaparami, pesto i pomidorami
- Saltimbocca w sosie własnym z szałwią i szynką parmeńską
- Pieczone warzywa w tymiankiem
- Bakłażan zapiekany z soczewicą i pomidorem z czosnkiem -Vege
- Ticino polente

DESERY:
- Brzoskwinie z orzechami, miód, jogurt
- Panna cotta
- Tiramisu
- Woda z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

Ceny bufetów obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

META THAI & SUSHI RESTAURANT

Bufet Orientalny 189 zł netto/os.

BUFET ZIMNY:
- Gravlax, yuzu, majonez, groszek
- Satay z kurczaka sos orzechowy
- Samosa z warzywami
- Bułki bao z szarpaną wieprzowiną, kiełki sojowe, por, majonez
- Kompresowany melon, ogórek, bazylia
- Ostra sałatka kimchi

ZUPY:
- Zupa Tajska (kurczak/krewetka)
- Zupa Miso

BUFET CIEPŁY:
- Łosoś, ananas, szałwia
- Wołowina w teriyaki, brokuły, groszek, sezam
- Wieprzowina w sosie curry
- Makaron z kaczką w sosie sezamowo - sojowym
- Ryż sojowy z jajkiem i warzywami
- Buraki, sos kokosowy, bazylia, kmin

DESERY:
- Tapioka na mleku kokosowym z markuja
- Sernik japoński
- Mus bananowy z gałka muszkatołową i cynamonem
- Woda z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

Ceny bufetów obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

KOLACJA W FORMIE BUFETU MEETINGS & EVENTS

CENA: 109 zł netto/os.

ZESTAW 1

BUFET ZIMNY:
- Wędliny
- Sery żółte
- Sałatka brokułowa
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny
- Pieczywo, masło

BUFET CIEPŁY:
- Schab w sosie myśliwskim
- Eskalopki z indyka po parysku
- Makaron penne z kurczakiem i pepperoni
- Cukinia faszerowana pieczarkami - Vege
- Kopytka w kolorowym pieprzu
- Ziemniaki w łupinach z masłem i czosnkiem
- Mix warzyw gotowanych w sosie maślanym

DESERY:
- Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

ZESTAW 2

BUFET ZIMNY:
- Wędliny
- Sery żółte
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny
- Pieczywo, masło

BUFET CIEPŁY:
- Bitki wieprzowe w sosie cebulowym
- Żeberka duszone z dodatkiem czerwonego wina i suszonych grzybów
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami
- Makaron ryżowy z boczniakiem i grillowanymi warzywami - Vege
- Kluski śląskie z cebulką i boczkiem
- Ziemniaki puree
- Buraczki zapiekane z chrzanem

DESERY:
- Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

Ceny bufetów obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

KOLACJA W FORMIE BUFETU
MEETINGS & EVENTS

CENA: 109 zł netto/os.

ZESTAW 3

BUFET ZIMNY:
- Wędliny
- Sery żółte
- Sałata Nicejska
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny
- Pieczywo, masło

BUFET CIEPŁY:
- Polędwiczki wieprzowe na sosie grzybowym z rozmarynem
- Rolada z indyka faszerowana porem i pieczarkami w sosie serowym z nutą białego wina
- Dorsz w papilocie z warzywami
- Pieczone bakłażany z pomidorami i kaszą kus-kus – Vege
- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Rosti ziemniaczane
- Warzywa grillowane

DESERY:
- Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
- Owoce sezonowe
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe

Ceny bufetów obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

LUNCH/KOLACJA W FORMIE GRILLA

MEETINGS & EVENTS

ZESTAW 1 119 zł netto/os.

BUFET ZIMNY:

- Deska serów góralskich i tradycyjnych wędlin
- Sałata sezonowa
- Sałatka bawarska
- Wiejski smalec z jabłkiem i cebulą
- Pikle, marynaty
- Chleb wiejski, masło czosnkowe

ZUPA:
Kwaśnica na żeberkach

DANIA Z GRILLA:
Kiełbasa juhaska
Karczek wieprzowy w ziołowej marynacie
Pstrąg wiślański z masłem ziołowym
Oscypek zapiekany w boczku
Warzywa z grilla

DESER:
Ciasto z hotelowej cukierni – 2 rodzaje
Woda z cytryną,
Soki owocowe
Kawa, herbata

ZESTAW 2 149 zł netto/os.

BUFET ZIMNY:
Ryby z górskiego potoku, wędzone na jałowcowym dymie
Mięsa pieczone (schab ze śliwką, karczek z czosnkiem, boczek z kminkiem)z sosem chrzanowym
Sery regionalne
Sałata z kurczakiem
Sałatka z ogórkiem kiszonym i ziemniakiem
Pikle, marynaty
Tradycyjny smalec ze skwarkami
Chleb wiejski, masło czosnkowe

ZUPA:
Żurek po staropolsku

DANIA Z GRILLA:
Boczek w marynacie miodowej
Schab z kością z masłem ziołowym
Filet z kurczaka w marynacie ziołowej
Serecek góralski z żurawiną
Dorada z grilla z masłem koperkowym
Grillowane boczniaki, cukinia, papryka, oliwa czosnkowa – Vege
Ziemniak pieczony w folii z sosem czosnkowym

DESER:
Ciasto marchewkowe
Ciasto drożdżowe
Woda z cytryną,
Soki owocowe
Kawa, herbata

W Chacie Grillowej posiłki i napoje serwowane są w naczyniach jednorazowych.
Istnieje możliwość zmiany naczyń na naczynia przygotowane z otrębów
w cenie: 10,00 zł netto / zestaw / os.

POWIĘKSZ LUNCH/KOLACJE W FORMIE GRILLA O:

WIEJSKI STÓŁ **49 zł netto/os.**
[jednorazowe podanie]

- Mięsa pieczyste - trzy rodzaje
- Salceson
- Boczek wędzony w ziołach
- Pasztet wiejski domowo pieczony z żurawiną
- Kaszanka
- Kiełbasy regionalne - trzy rodzaje
- Smalec wiejski
- Deska serów góralskich (oscypek, bundz, bryndza) z brusznicą
- Ogórki kiszone, kapusta kiszona
- Chleb wiejski

DANIA CIEPŁE **35 zł netto/os.**
[jedno do wyboru]

- Bigos
- Zupa gulaszowa
- Żurek w chlebie
- Kiełbaski baranie opiekane z cebulką
- Pierogi z kaszą i boczkiem
- Golonka w kapuście
- Żeberka w sosie BBQ

Cena zawiera pieczywo.

REGIONALNA BIESADA W FORMIE BUFETU

MEETINGS & EVENTS

CENA: 149 zł netto/os.

ZESTAW 1

BUFET ZIMNY:
- Wędliny z regionu (kiełbasa wiejska, pasztet, kabanosy, kaszanka)
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, karczek z czosnkiem, boczek z kminkiem)
- Mix serów góralskich (oscypek, bundz, korboce)
- Sos tatarski / sos chrzanowy / sos czosnkowy / sos musztardowy
- Śledzie trzech smakach (tłuczonym pieprzu, cebula, jabłko ze śmietaną)
- Sałatka z młodego szpinaku
- Sałatka ziemniaczana / sos czosnkowy
- Tradycyjny smalec ze skwarkami
- Ogórek kiszony
- Chleb wiejski, masło czosnkowe

ZUPY:
- Żurek z boczkiem, białą kiełbasą i ziemniakami
- Staropolski rosół z kołdunami

DANIA GŁÓWNE I DODATKI:
- Duszone policzki wieprzowe w sosie własnym z puree musztardowym
- Schab duszony z kapustą zasmażaną
- Rolada z indyka nadziewana szpinakiem z rikottą w panierce
- Leczo paprykowo - cukiniowe – Vege
- Filet z soli z sosem koperkowym
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- 3 rodzaje surówek

DESERY:
- Ciasto marchewkowe
- Sernik na kruchym cieście
- Ciasto ucierane
- Woda z cytryną,
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

ZESTAW 2

BUFET ZIMNY:
- Wędliny z regionu (kiełbasa wiejska, pasztet, kabanosy, kaszanka)
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, karczek z czosnkiem, boczek z kminkiem)
- Sos tatarski / sos chrzanowy / sos czosnkowy / sos musztardowy
- Śledzie trzech smakach (tłuczonym pieprzu, cebula, jabłko ze śmietaną)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Smalec ze skwarkami
- Ogórek kiszony
- Chleb wiejski, masło czosnkowe

ZUPY:
- Kwaśnica na żeberku
- Barszcz czerwony zabielany
- lub
- Barszcz biały na maślance

DANIA GŁÓWNE I DODATKI:
- Soczyste duszone żeberka, serwowane z grillowaną papryką
- Karczek pieczony w sosie cebulowo - kminkowym
- Filet z kurczaka panierowany z oscypkiem i suszonymi pomidorami
- Penne w sosie porowym – Vege
- Warzywa grillowane z serem pleśniowym lazur - Vege
- Smażone ćwiartki ziemniaków
- 3 rodzaje surówek

DESERY:
- Ciasto z hotelowej cukierni
- Ciasto drożdżowe z owocami
- Szarlotka z kruszonką
- Woda z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa, herbata

Ceny bufetów obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

REGIONALNE MENU SERWOWANE:
MEETINGS & EVENTS

CENA: 119 zł netto/os.

PRZYSTAWKA:
[do wyboru jedna pozycja]

- Oscypek grillowany z konfiturą z żurawiny i chipsem z boczku
- Moskol pieczony z masłem czosnkowym
- Terrina z łososia na sosie kaparowym
- Filet z kaczki wędzony z sosem wiśniowym
- Śledź marynowany / sałatka jarzynowa / jajo / majonez
- Tatar z pstrąga wędzonego z pumperniklem i sosem koperkowym
- Wędzony łosoś z pastą twarogową, rukolą, pomidorem i tostem.

ZUPA:
[do wyboru jedna pozycja]

- Żurek z białą kiełbasą, jajkiem, wędzonym boczkiem i ziemniakami
- Kwaśnica góralska na wędzonych żeberkach z ziemniakami
- Góralska zupa chrzanowa z plackiem ziemniaczanym
- Rosół po staropolsku z kołdunami
- Barszcz czerwony z uszkami z mięsem
- Barszcz zabielany z jajkiem i ziemniakami
- Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów i oliwą truflową - Vege
- Krem z pora z grzankami -Vege
- Krem z cebuli - Vege
- Krem z pieczonego buraka z serem feta - Vege
- Zupa z grzybów leśnych z domowym makaronem łazankowym
- Kapuśniak z białej kapusty z boczkiem
- Wegańska zupa warzywna - Vege

REGIONALNE MENU SERWOWANE:
MEETINGS & EVENTS

CENA: 119 zł netto/os.

DANIE GŁÓWNE:
[do wyboru jedna pozycja]

- Policzki wołowe w sosie własnym z purée francuskim i surówką
- Staropolskie zrazy wołowe w sosie myśliwskim z kaszą gryczaną i surówką z kiszonych ogórków
- Tradycyjny schabowy z kością z kapustą zasmażaną i ziemniakami puree
- Filet z kurczaka z serem podhalańskim, serwowany z purée z groszku i surówką
- Gulasz wieprzowy z kaszą pęczak i surówką z ogórka kiszonego
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z kasza jęczmienną i surówką
- Pstrąg w ziołach pieczony z masłem czosnkowym z ryżem i surówką
- Stek ze schabu zapiekany z boczkiem, cebulą i oscypkiem, ziemniak z masłem czosnkowym i surówką
- Ozory wołowe w sosie chrzanowym z purée ziemniaczanym i ogórkiem kiszonym
- Gulasz z soczewicy z kotlecikami sojowymi

DESER:
[do wyboru jedna pozycja]

- Szarlotka z kremem waniliowym i gałką lodów
- Sernik z sosem malinowym
- Jabłko pieczone z żurawiną, orzechami i sosem waniliowym
- Jabłko smażone w cieście z kremem waniliowym i gałką lodów
- Ciastko czekoladowe z kremem waniliowym i gałką lodów / krem waniliowy / lody
- Puchar lodowy z bitą śmietana i sosem malinowym

W cenie kolacji serwowanej zawarte są:

- **woda mineralna z cytryną 200 ml/os.**
- **wino białe/czerwone - 150 ml/os.**

KORYTO REGIONALNE:
MEETINGS & EVENTS

CENA: 79 zł netto/os.

ZESTAW 1

KORYTO WIEPRZOWE :

- Golonko wieprzowe opiekane – 1 szt. około 400 g
- Kotlet schabowy z kością – 2 szt. x 60 g
- Kaszanka - 2 szt. x 100 g
- Pierogi z mięsem – 1 porcja
- Kapusta zasmażana
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Musztarda, chrzan

ZESTAW 2

KORYTO GRILLOWE :

- Oscypek mały – 2 szt.
- Polędwiczki wieprzowe – 120 g
- Filet z kurczaka grillowany w ziołach 2 x 60 g
- Karczek grillowany 2 x 100 g
- Boczek wędzony 60 g
- Warzywa grillowane / sos tzatziki
- Ziemniaki opiekane

ZESTAW 3

KORYTO GRZYBOWE

- Filet z indyka w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w maślakach
- Cielęcina w naleśniku w sosie borowikowym
- Kluski śląskie
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Księżyce ziemniaczane
- Zestaw surówek

Ceny koryt obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia koryt dla grup poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

ZIMNE PŁYTY:
MEETINGS & EVENTS

CENA: 69 zł netto/os.

Regionalne/Grillowe

ZESTAW 1

PRZEKĄSKI I SAŁATKI:
- Wędliny z regionu - kiełbasa wiejska / pasztet / kabanos / kaszanka
- Mięsa pieczone - schab ze śliwką / karczek z czosnkiem / boczek z kminkiem
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Śledzie trzech smakach (tłuczonym pieprzu, cebula, jabłko ze śmietaną)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Świeży szpinak z kozim serem i karmelizowanym burakiem i żurawiną
- Sosy: czosnkowy / chrzanowy / sos tatarski
- Dodatki: smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone
- Pieczywo / masło

DESERY:
- Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi
- Szarlotka z kruszonką
- Sałatka owocowa z mięta

ZESTAW 2

PRZEKĄSKI I SAŁATKI:
- Rolada z boczku marynowana w ziołach
- Roladki ze schabu z grzybami
- Filet z indyka pieczony ze szpinakiem
- Wędliny z regionu - kiełbasa wiejska / pasztet / kabanos / kaszanka
- Sery regionalne - oscypek wędzony / korboc / bryndza
- Pstrąg wędzony / sos ze świeżych ogórków i czosnku
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z oscypkiem
- Sosy: czosnkowy / chrzanowy / żurawina
- Dodatki: rydze marynowane / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone

DESERY:
- Makowiec
- Strudel jabłkowy z rodzynkami
- Sernik tradycyjny
- Kosz owoców

Ceny zimnych płyt obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia dla grup poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

ZIMNE PŁYTY:
MEETINGS & EVENTS

CENA: 69 zł netto/os.

Tradycyjne/Bankietowe

ZESTAW 1

- Wędliny z regionu - kiełbasa wiejska / pasztet / kabanos / kaszanka
- Mięsa pieczone - schab ze śliwką / karczek z czosnkiem / boczek z kminkiem
- Tradycyjny pasztet domowy z sosem żurawinowym
- Sery żółte i pleśniowe serwowane z suszonymi owocami i winogronami
- Lekkie galaretki wieprzowo-drobiowe z winegretem grzybowym
- Tartinki z wędzonym pstrągiem, pastą serową i grillowanymi warzywami
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Sałatka Caprese – Vege
- Sałatka brokułowa z jajkiem i pestkami dyni i słonecznika
- Mix zielonych sałat
- Pomidory, ogórki, papryka, cebula czerwona, kiełki
- Cebulki konserwowe, grzyby marynowane
- Ogórki konserwowe, Mini mozzarella, ser feta, tuńczyk, pestki dyni, pestki słonecznika, orzechy
- Sosy: tzatziki, winegret klasyczny, pesto, oliwa, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny
- Pieczywo, masło

ZESTAW 2

- Wędliny z regionu - kiełbasa wiejska / pasztet / kabanos / kaszanka
- Mięsa pieczone - schab ze śliwką / karczek z czosnkiem / boczek z kminkiem
- Tradycyjny pasztet domowy z sosem żurawinowym
- Sery żółte i pleśniowe serwowane z suszonymi owocami i winogronami
- Kieszonki z szynki z sałatką grecką
- Gravlax z sosem musztardowym
- Tatar z pstrąga z marynowanym ogórkiem
- Jajka z musem truflowym, pastą ze szczypiorkiem oraz wędzoną makrelą
- Bakłażan pieczony z parmezanem, granat i oliwa ziołowa - Vege
- Marynowane tofu z salsą z mango i kolendrą – Vege
- Sałatka jarzynowa z jajkiem i groszkiem
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem, ogórkiem kiszonym i białą fasolą
- Pieczywo, masło

Ceny zimnych płyt obowiązują dla grup powyżej 20 osób.

W przypadku zamówienia dla grup poniżej 20 osób, należy doliczyć 30% wyjściowej wartości menu.

FINGER FOODY
MEETINGS & EVENTS

CENA: 9 zł netto/szt.

- Krakersy z pastą borowikową, jajkiem, natką pietruszki i majonezem
- Tartinki z serem brie i szynką
- Tartinki z krewetkami i guacamole
- Minitarta z bakłażana z marynowaną polędwicą
- Mini pisssaladiere z cebulką konfit
- Hummus z dodatkiem marchewki i pistacji - Vege
- Hummus tradycyjny z słupkami warzyw – Vege
- Pikantne gazpacho z minimozarellą
- Pieczony rostbef z młodym szpinakiem, jeżynami i sosem balsamicznym
- Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzoną szynką, rucolą i suszonymi pomidorami
- Suszone śliwki owinięte w bekon wędzony
- Minitatar z łososia
- Melon zawinięty w szynkę parmeńską z pomidorkiem koktajlowym
- Falafel z ciecierzycy, majonez, sezam
- Jalapeno smażone - Vege
- Quiche lorraine, szpinak, czerwona cebula
- Sałatka z cukinii, zielony ogórek, bazylia - Vege
- Samosa z warzywami - Vege
- Kompresowany melon, ogórek, bazylia – Vege
- Tartinki włoskie z prosciutto, awokado i gorgonzolą
- Tartinki z pastą jajeczną, kiełkami buraków i pomidorkiem cherry
- Tost z ciemnego chleba zapiekany z kozim serem i czerwoną konfitowaną cebulką
- Sajgonki wiosenne z warzywami i krewetką pieczoną – Spring Rolls
- Nachosy z guacamole - Vege
- Miniszaszłyczki caprese podawane w kieliszku z pesto i bazylią
- Miniptysie z musem orzechowym
- Mini sernik
- Mini tarta cytrynowa
- Mini tarta orzechowa w karmelu
- Panna cotta z malinami i musem mango
- Pudding waniliowo – ananasowy z konfitura z mango
- Krem z białej czekolady z musem mango i owocowym kawiorem
- Wielowarstwowy krem w naczynku o smaku: mango, wanilia, malina
- Mini tiramisu

KOLACJA BANKIETOWA

MEETINGS & EVENTS

CENA: od 159 zł netto/os.

ZESTAW 1 159 zł netto/os.

PRZYSTAWKA:
- Pasztet pieczony z pistacjami i dipem żurawinowym

ZUPA:
- Krem z pieczonej cebuli zapiekany mozzarellą

DANIE GŁÓWNE:
- Polędwiczka wieprzowa z szałwią, szynką włoską i gnochci dyniowym z młodym szpinakiem

DESER:
- Gruszka z gorgonzolą, migdałami, czarną porzeczką i tymiankiem
- Woda z cytryną – 200 ml/ os
- Wino – 150 ml/ os.

BUFET ZIMNY:
- Mięsa pieczone - schab ze śliwką / karczek z czosnkiem / boczek z kminkiem
- Tradycyjny pasztet domowy z sosem żurawinowym
- Sery żółte i pleśniowe serwowane z suszonymi owocami i winogronami
- Tatar z pstrąga z marynowanym ogórkiem
- Jajka z musem truflowym, pastą ze szczypiorkiem oraz wędzoną makrelą
- Kieszonki z szynki z sałatką grecką
- Spring rollsy z warzywami i grillowanym kurczakiem
- Sałatka jarzynowa z jajkiem i groszkiem
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem, ogórkiem kiszonym i białą fasolą
- Pieczywo, masło

DANIE NOCNE:
- Szaszłyk drobiowo - warzywny podany z ryżem po bałkańsku i mixem zielonych sałat

ZESTAW 2 179 zł netto/os.

PRZYSTAWKA:
- Łosoś w cytrynowej marynacie z grzanką

ZUPA:
- Krem z białych warzyw z oliwa truflową i tiulem chlebowym - Vege

DANIE GŁÓWNE:
- Pierś z kaczki w sosie calwados z pieczonym jabłkiem, modrą kapustą i pyzami

DESER:
- Mini Pavlova z owocami i malinowym culli
- Woda z cytryną – 200 ml/ os
- Wino – 150 ml/ os.

BUFET ZIMNY:
- Mięsa pieczone - schab ze śliwką / karczek z czosnkiem / boczek z kminkiem
- Tradycyjny pasztet domowy z sosem żurawinowym
- Sery żółte i pleśniowe serwowane z suszonymi owocami i winogronami
- Gravlax z sosem musztardowym
- Lekkie galaretki wieprzowo-drobiowe z winegretem grzybowym
- Tartinki z wędzonym pstrągiem, pastą serową i grillowanymi warzywami
- Mini Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Sałatka Caprese – Vege
- Sałatka rzymska z grillowanym kurczakiem, pomidorami i parmezanem
- Pieczywo, masło

DANIE NOCNE:
- Kita wieprzowa z ziemniakami smażonymi i kapustą zasmażaną

KOLACJA BANKIETOWA

MEETINGS & EVENTS

CENA: od 159 zł netto/os.

ZESTAW 3 199 zł netto/os.

PRZYSTAWKA:
- Półgęsek na mixie sałat z galaretką porto i grzanką czosnkową

ZUPA:
- Wykwintna zupa borowikowa aromatyzowana rozmarynem

DANIE GŁÓWNE:
- Sandacz na puree z zielonego groszku z młodymi warzywami - Vege

DESER:
- Semi Sphera
- Woda z cytryną – 200 ml/ os
- Wino – 150 ml/ os.

BUFET ZIMNY:
- Mięsa pieczone - schab ze śliwką / karczek z czosnkiem / boczek z kminkiem
- Tradycyjny pasztet domowy z sosem żurawinowym
- Sery żółte i pleśniowe serwowane z suszonymi owocami i winogronami
- Łosoś wędzony na rosti z kremem cytrynowym
- Lekkie galaretki drobiowe z warzywami i owocowym vinegrettem
- Kulki melona marynowane w porto z szynka parmeńską
- Roladki z szpinakowego naleśnika z grillowanymi warzywami i serem feta - Vege
- Pomidory marynowane w emulsji balsamicznej z dodatkiem koziego sera
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami – Vege
- Pieczywo, masło

DANIE NOCNE:
- Gulasz wołowy z wędzonymi śliwkami, grzybami lekko duszony w czerwonym winie z jałowcem

ZAWARTOŚĆ OPCJI VEGE

PRZYSTAWKA:
- Oscypek z grilla z pieczonym jabłkiem i żurawiną

ZUPA:
- Krem z młodego szpinaku z grillowanym tofu

DANIE GŁÓWNE:
- Roladki z cukinii i bakłażana z musem z koziego sera na puree z kalafiora z pieczonym pomidorem

DESER:
- Tapioka na mleku kokosowym z musem z marakui i mango oraz kruszoną bezą
- Woda z cytryną – 200 ml/ os
- Wino – 150 ml/ os.

DANIE NOCNE:
- Gulasz wegański z warzywami na mleku kokosowym z ziołami i ryżem jaśminowym

LUNCH BOXY MEETINGS & EVENTS

ZESTAW 1 35 zł netto/os.

- Kajzerka z szynką, sałatą i ogórkiem
- Kajzerka z serem i grillowanymi warzywami
- Jabłko
- Banan
- Woda
- Sok owocowy
- Jogurt pitny

ZESTAW 2 45 zł netto/os.

- Kanapka z włoską wędliną i warzywami
- Bajgiel z łososiem i serkiem philadelphia
- Jabłko
- Banan
- Sok owocowy
- Woda
- Jogurt pitny
- Orzeszki
- Suszone owoce

LUNCH/KOLACJA TAJSKA

MEETINGS & EVENTS

CENA: od 109 zł netto/os.

ZESTAW 1 109 zł netto/os.

PRZYSTAWKI:
- edamame - gotowane strączki soi
- spring rolls vege / wołowina - chrupiące sajgonki z sosem śliwkowym

ZUPA:
- misoshiru - zupa na bazie pasty sojowej z tofu / łososiem i glonami wakame

DANIE GŁÓWNE:
- pad thai kurczak - smażony makaron ryżowy, z kurczakiem, warzywami i jajkiem z autentycznym sosem kwaśno-słono-słodko-ostrym

SUSHI PLATTERS (6 szt. na osobę)
(przykładowe rolki sushi)
- 8 szt. uramak krewetka w tempurze / awokado / tobiko
- 6 szt. futomak z warzywami w tempurze / yuzu mayo
- 6 szt. futomak z tatarem z łososia w tempurze / spicy mayo
- 6 szt. futomak z krabem miękkoskorupowym / awokado / ogórek / spicy mayo
- 6 szt. hosomak krewetka w tempurze / spicy mayo / ikura
- 8 szt. uramak krewetka w tempurze / owinięty łososiem
- 8 szt. uramak z wołowiną / zielona cebulka / trufla
- 6 szt. futomak z seriolą / avocado / ogórek / szczypiorek
- 6 szt. futomak opalana dorada / gruszka / ogórek / yuzu mayo
- 6 szt. futomak grilloway łosoś / słodki grzyb shitake / teriyaki
- 4 szt. nigiri tuńczyk
- 4 szt. nigiri łosoś
- 4 szt. nigiri dorada

NAPOJE:
- woda gazowana / niegazowana

ZESTAW 2 159 zł netto/os.

PRZYSTAWKI:
- edamame - gotowane strączki soi
- gyoza vege - podsmażone japońskie pierożki z warzywnym farszem
- shumai vege - azjatyckie pierożki gotowane na parze z warzywnym farszem

ZUPA:
- sakegiru - aromatyczna zupa z łososiem i kiełkami

DANIE GŁÓWNE:
- curry zielone lub czerwone krewetka lub kurczak - gęste i intensywne w aromaty curry, z warzywami i kurczakiem/krewetkami podane z ryżem jaśminowym

SUSHI PLATTERS (8 szt na osobę)
(przykładowe rolki sushi)
- 8 szt. uramak krewetka w tempurze / awokado / tobiko
- 6 szt. futomak z warzywami w tempurze / yuzu mayo
- 6 szt. futomak z tatarem z łososia w tempurze / spicy mayo
- 6 szt. futomak z krabem miękkoskorupowym / awokado / ogórek / spicy mayo
- 6 szt. hosomak krewetka w tempurze / spicy mayo / ikura
- 8 szt. uramak krewetka w tempurze / owinięty łososiem
- 8 szt. uramak z wołowiną / zielona cebulka / trufla
- 6 szt. futomak z seriolą / avocado / ogórek / szczypiorek
- 6 szt. futomak opalana dorada / gruszka / ogórek / yuzu mayo
- 6 szt. futomak grilloway łosoś / słodki grzyb shitake / teriyaki
- 4 szt. nigiri tuńczyk
- 4 szt. nigiri łosoś
- 4 szt. nigiri dorada

DESER:
- tort czekoladowy

NAPOJE:
- woda gazowana / niegazowana

NAPOJE ALKOHOLOWE / BEZALKOHOLOWE

MEETINGS & EVENTS

ZESTAW # 1 NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

- Napoje gazowane 0,5l
- Woda mineralna gazowana / niegazowana
- Soki owocowe
- Mieszanka najlepszych ziaren kaw
- Selekcja herbat

CENA: do 4 godzin - **49 zł netto / os.**
do 6 godzin - **65 zł netto / os.** (każda kolejna godzina - 9 zł netto / os.)

ZESTAW #2 PAKIET NAPOI I ALKOHOLI

- Wódka biała
- Piwo z beczki
- Wino białe i czerwone
- Napoje gazowane 0,5l
- Woda mineralna gazowana / niegazowana
- Soki owocowe
- Mieszanka najlepszych ziaren kaw
- Selekcja herbat

CENA: do 4 godzin - **129 zł netto / os.** (każda kolejna godzina - 25 zł netto / os.)

NAPOJE ALKOHOLOWE / BEZALKOHOLOWE

MEETINGS & EVENTS

ZESTAW #3 PAKIET NAPOI I ALKOHOLI

- Whiskey
- Wódka biała
- Piwo z beczki
- Wino białe i czerwone
- Napoje gazowane 0,5l
- Woda mineralna gazowana / niegazowana
- Soki owocowe
- Mieszanka najlepszych ziaren kaw
- Selekcja herbat

CENA: do 4 godzin - **169 zł netto / os.** (każda kolejna godzina - 25 zł netto / os.)

ZESTAW #4 – VIP PAKIET NAPOI I ALKOHOLI

- Wino musujące
- Tequila
- Gin
- Rum
- Likiery
- Syropy
- Whisky
- Wódka biała
- Wino białe / czerwone
- Piwo z beczki
- Napoje gazowane
- Woda mineralna gazowana / niegazowana
- Soki owocowe
- Mieszanka najlepszych ziaren kaw
- Selekcja herbat

CENA: do 4 godzin - **209 zł netto / os.** (każda kolejna godzina - 35 zł netto / os.)