

MENU KONFERENCYJNE

35 zł
osoba



danie główne

40 zł
osoba



zupa



lub przystawka



danie główne

45 zł
osoba



zupa



lub przystawka



danie główne



deser

1

ZESTAW 1



- Placuszki z cukinii z serem feta i rukolą



- Flaki z boczniaka



- Filet ze schabu z pomidorami i cebulką, zapiekany z serem



- Crème brûlée z sosem malinowym i miętą



2

ZESTAW 2



- Chrupiące paluszki z indyka z miodowo-musztardowym sosem i grillowaną kukurydzą



- Krem pieczarkowy z estragonem oraz grzankami ziołowymi



- Cordon blue z kluseczkami gnoch i sosem grzybowym, surówką z marchwi i chrzanu



- Panna cotta na sosie z owoców leśnych



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU KONFERENCYJNE

3

ZESTAW 3



- Bruschetta z humusem i suszonymi pomidorami
- Krem pomidorowo-paprykowy z groszkiem ptysiowym
- Roladki z indyka faszerowane camembertem ze szpinakiem, na puree pietruszkowym i sałatką z sosem winegret
- Szarlotka na sosie karmelowym z gałką lodów waniliowych



4

ZESTAW 4



- Mini falafel z ciecierzycy na grillowanych pomidorach
- Bulion drobiowy z kluseczkami i lubczykiem
- Filety z kurczaka w parmezanowej panierce, zapiekane pomidorami na ryżu curry z bukietem warzyw
- Tarta owocowa z wiśniami i bitą śmietaną



5

ZESTAW 5



- Tortilla z brokułem i kozim serem
- Zupa Minestrone
- Kurczak balsamico z pieczonymi batatami i sałatką z ogórka
- Puchar lodowy z fruzeliną wiśniową



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU KONFERENCYJNE

6

ZESTAW 6



- Kurczak marynowany w occie balsamicznym oraz szatwii



- Zupa gulaszowa z kluseczkami



- Pulpeciki mięsne na spaghetti w sosie pomidorowym



- Mus waniliowy z frużeliną truskawkową



7

ZESTAW 7



- Mix zielonych sałat z gorgonzolą, orzechami włoskimi i winegret



- Zupa cebulowa z tymiankiem i grzankami



- Dorsz z kaparami i sosem maślano-cytrynowym oraz ziemniaczkami parison i sałatką z rukoli



- Mus czekoladowy z miętą



8

ZESTAW 8



- Duet pierogów okraszonych cebulką



- Żurek po krakowsku na białej kiełbasie z jajkiem



- Kotlet schabowy podany z kapustą zasmażaną oraz ziemniakami puree



- Sernik podany na sosie czekoladowym



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU KONFERENCYJNE



DODATKOWE DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Canneloni ze szpinakiem
- Kotleciki sojowe w sosie z grzybów leśnych
- Grillowana cukinia z kozim serem
- Naleśniki ze szpinakiem i serem
- Penne a la carbonara z parmezanem
- Panierowany ser, ziemniaki opiekane, zestaw surówek
- Risotto z borowikami
- Tortilla z warzywami w sosie słodko-kwaśnym



NAPOJE I DRINKI

- Kawa / herbata – 5 PLN
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 4 PLN / butelka 0,2 l
- Woda mineralna - 4 PLN / butelka 0,25 l
- Soki (jabłko, pomarańcz, grapefruit, porzeczka) – 7 PLN / litr



- Piwo lane Tyskie – 6 PLN / 0,5 l
- Piwo lane Tyskie – 5 PLN / 0,3 l
- Inne piwa butelkowe – 6 PLN / butelka 0,5 l



- Lampka wina – 6 PLN / 150 ml
- Wiśniówka, wódka i in. / kieliszek 0,5 ml – 6 PLN
- Wódka Żołądkowa Gorzka de Lux – 35 zł/ butelka 0,5 l
- Wino (półwytrawne, chilijskie) białe / czerwone – 35 zł/ butelka 0,75 l
- Wino musujące Michel Angelo Nobile Bianco – 30 zł/ butelka 0,75 l
- Wino musujące Frideric Chopin Demi Sec Vin Mousseux – 45 zł/ butelka 0,75 l

