



Oferta Biznesowa

Przerwy kawowe

Bussines

całodzienna: 20 zł brutto/osoba:

Świeżo parzona kawa;
Mleko;
Selekcja herbat czarnych i smakowych;
Cytryna;
Woda niegazowana z miętą i cytryną
Soki owocowe;
Krucze ciasteczka konferencyjne.

Premium

całodzienna: 32 zł brutto/osoba:

Świeżo parzona kawa;
Mleko;
Selekcja herbat czarnych i smakowych;
Cytryna;
Woda niegazowana z miętą i cytryną podawana w dzbankach;
Soki owocowe 100 % podawane w dzbankach;
Przekąski 5 szt./os.
Kolorowe kanapeczki na jasnym i ciemnym pieczywie(z salami, szynką, łososiem, camembertem);
Różnorodne koreczki;
Tortilla z wieprzowiną i warzywami;
Krakersy z pastami smakowymi;
Satay z kurczaka z dipem czosnkowym.

Francuska słodycz

całodzienna: 28 zł brutto/osoba:

Świeżo parzona kawa;
Mleko;
Selekcja herbat czarnych i smakowych;
Cytryna;
Woda niegazowana z miętą i cytryną;
Soki owocowe;
Krucze ciasteczka konferencyjne;
Szarlotka 1szt./os.
Francuska kremówka 1szt./os.
Croissanty 2szt./os.

Energetyczny fit

całodzienna: 34 zł brutto/osoba:

Świeżo parzona kawa;
Mleko;
Selekcja herbat czarnych i smakowych;
Cytryna;
Woda niegazowana z miętą i cytryną;
Soki owocowe;
Koktajle z owoców sezonowych (150 ml/os.);
Fit deser z nasionami chia(3 rodzaje)- 2 szt./os.
Koreczki owocowe;
Chipsy warzywne podane z dipem;
Warzywne paluszki;
Wafle (razowe, ryżowe).





Oferta Biznesowa Lunche

Zestaw 1

49,00 zł brutto / osoba

Zupa: aksamitny krem z cukinii z ziołowymi grzankami.

Danie główne: grillowany filet z kurczaka nadziewany chorizo, kremowe puree ziemniaczane podane z fasolką szparagową i sosem tymiankowym.

Zestaw 2

49,00 zł brutto / osoba

Zupa: bulion z warzywami z dodatkiem klusek ziołowych.

Danie główne: dorsz duszony z rozmarynem i cukinią podany na sałatce z rukoli i ziemniaczki pieczone w mundurkach.

Zestaw 3

59,00 zł brutto / osoba

Zupa: krem z zielonego groszku z oliwą truflową.

Danie główne: grillowana polędwiczka wieprzowa, puree ziemniaczane z dodatkiem musztardy francuskiej, żel z jabłek, pieczony korzeń z pietruszki.

Deser: banan pieczony w cieście filo podany z sosem czekoladowo-imbirowym i lodami pistacjowymi.

Zestaw 4

59,00 zł brutto / osoba

Zupa: krem z żuru śląskiego podany z puree i jajkiem sadzonym.

Danie główne: grenadier duszony z pomidorami podany na sałacie mieszanej w sosie vinegret, ziemniaki z wody otulone koprem.

Deser: parfait z chałwy podany na spodzie orzechowym, żel z malin.

*do posiłków serwowane soki owocowe oraz woda niegazowana z miętą cytryną

Istnieje możliwość poszerzenia menu.





Oferta Biznesowa

Kolacje bufetowe

Bufet ciepłych przekąsek (1 do wyboru):

Włoskie pierożki nadziewane łososiem przełożone młodymi liśćmi botwinki.

Duszony udziec wieprzowy przelany sosem z trawą żubrową podany na miodowej kapustce.

Fileciki z kurczaka marynowane w imbirze podana na warzywnym ratatuille z makaronem penne.

Kawałki dorsza pod ziołową chrusta podane na warzywach z sosem limonkowo - cytrynowym.

Dodatki (1 do wyboru):

Kasza pęczak z karmelizowanym jabłkiem i miętą.

Brokuły zapiekane z sosem serowym.

Zapiekane ziemniaki z kwaśną śmietaną i chrzanem.

Bufet zimnych przekąsek:

Deska wędzonek ze śląskiej spiżarni.

Śledziki z sałatka ziemniaczana.

Carpacio z indyka z pieczonymi paprykami.

Sałatka grecka.

Deska serów.

Sałatka capresse z mozzarella i grillowaną cukinią.

Masło.

Pieczyno.

* do posiłków serwowana woda niegazowana z miętą i cytryną, soki owocowe oraz kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych

Cena: 59,00 zł brutto / osoba





Oferta Biznesowa

Kolacje serwowane – wykwintne

Zestaw 1

60,00 zł brutto / osoba

Zupa: krem ziemniaczany z chrustem z szynki regionalnej .

Danie główne: zrazy z szynki wieprzowej z sosem chrzanowym, kluski ziemniaczane, buraczki pieczone.

Deser: sernik na zimno z sosem malinowym.

Zestaw 2

60,00 zł brutto / osoba

Zupa: domowy rosół z makaronem.

Danie główne: sznycel drobiowy z indyka puree ziemniaczane sałatka ze świeżego ogórka z sosem jogurtowo-miętowym.

Deser: szarlotka z lodami waniliowymi i sosem toffi

Zestaw 3

75,00 zł brutto / osoba

Przystawka: tatar z łososia norweskiego z jajkiem przepiórczym, sałatka z rukoli.

Zupa: krem z zielonego groszku z grzankami ziołowymi.

Danie główne: Dzwonek z halibuta, pieczone ziemniaczki, kiszona marchew, sos cytrynowy

Deser: Panna cotta z sorbetem jabłkowym.

Zestaw 4

75,00 zł brutto / osoba

Przystawka: carpaccio z buraka ćwikłowego z twarogiem wędzonym i oliwa truflową.

Zupa: francuska zupa cebulowa z grzanką serową.

Danie główne: confitowane udko z kaczki sos z czarnego bzu czerwona kapusta kopytka.

Deser: strudel gruszkowy.





Oferta Biznesowa

Zestawy bufetowe do kolacji serwowanej

Bufet gorący:

Duszony udziec cielęcy w sosie kaparowym podany na brukselce.
Duszone żeberka w sosie barbecue podane na pieczonych warzywach .
Polędwica z dorsza na warzywnym ratatouille.
Brokuły zapiekane z sosem serowym.
Polskie warzywa z emulsją maślaną.
Kasza kus kus w aromacie limonki i chili.

Bufet deserowy:

Mini deserki z owocami.
Cream brulle.
Szarlotka z migdałową kruszonką

Bufet zimnych przekąsek:

Pieczona cielęcina z sosem tuńczykowym.
Deska wędlin regionalnych.
Pieczony rostbef podany na sałatce z rukoli przelany sosem cherry.
Śledzik podany na sałatce z pieczonych buraków.
Wykwintny pasztet z kacznej wątróbki.
Sałatka z grillowanym kurczakiem.
Deska serów pleśniowych.
Świeże warzywa okraszone greckim serem feta.
Masło smakowe.
Pieczywo.

Cena: 100,00 zł brutto / osoba





Oferta Biznesowa

Uroczysta kolacja

Przystawka:

tatar z wedzonego pstrąga emulsja z jabłka sałatka ogrodowa.

Zupa:

krem brokułowy z grzanką ziołową.

Danie główne:

podwędzana polędwiczka wieprzowa na karmelizowanych jabłkach, kasza bulgur z warzywami, sos tymiankowy.

Bufet deserowy:

szarlotka,
sernik,
mini deserki.

Bufet zimnych przekąsek:

Deska wędlin regionalnych.
Łosoś bałtycki marynowany na sałatce z gruszki i selera naciowego.
Sery regionalne z konfiturą śliwkową.
Wykwintny pasztet z kaczki.
Sałatka z młodego szpinaku i sera pleśniowego z orzechami.
Babeczki z ciasta kruchego wypełnione smakowymi pastami.
Masło.
Pieczywo.

Bufet gorący:

Policzki wieprzowe duszone w sosie z czerwonego wina.
Pierogi z kapustą i grzybami.
Żur śląski na tradycyjnym zakwasie.

Cena: 139,00 zł brutto / osoba

