

KONFERENCJE

Przerwy kawowe



Lunche serwowane, bufetowe



Kolacje



Open bary



Torty Mistrza Cukiernictwa



Bufety słodkie



Bufety tematyczne

PRZERWY KAWOWE



ZESTAW BURSZTYNOWY

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 39 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 47 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 59 PLN

- Kawa, herbata, woda z cytrusami
- Krucho ciasteczka, kokosanki



ZESTAW KRYSTAŁOWY

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 46 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 59 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 66 PLN

- Kawa, herbata, woda z cytrusami
- Krucho ciasteczka, croissanty maślane oraz z nadzieniem czekoladowym
- Ciasteczka francuskie z owocami



ZESTAW SZAFIROWY

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 61 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 67 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 79 PLN

- Kawa, herbata, woda z cytrusami, soki owocowe
- Croissanty maślane oraz z nadzieniem czekoladowym
- Ciasteczka francuskie z owocami
- Tartinki, drożdżówki

ZESTAW FIT

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 79 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 89 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 106 PLN

- Kawa, herbata, woda z cytrusami, soki owocowe
- Owoce filetowane, owoce suszone
- Warzywa crudites z dipami
- Grissini, pumpernikle z humusem
- Orzechy

* Podane ceny są cenami brutto

LUNCHE SERWOWANE



PROPOZYCJA I

CENA 98 PLN / OSOBA

Zupa

- Zupa sezonowa do wyboru

Danie główne

- Karkówka pieczona, puree ziemniaczane, sałatka z ogórków

Deser

- Panna cotta malinowa, coulis z marakuji



PROPOZYCJA II

CENA 105 PLN / OSOBA

Przystawka

- Płyś z pulled pork

Zupa

- Zupa sezonowa do wyboru

Danie główne

- Podudzie z indyka zapiekane z warzywami, *purée* ziemniaczano-szpinakowe, buraki na słodko

Deser

- Sernik z musem owocowym



PROPOZYCJA III

CENA 112 PLN / OSOBA

Zupa

- Zupa sezonowa do wyboru

Danie główne

- Filet z kurczaka z pieczarkami, tarta z cukinią, mix sałat

Deser

- Panna cotta kakaowa, coulis mango



PROPOZYCJA IV

CENA 123 PLN / OSOBA

Przystawka

- Terina z kurczaka z marynowanymi grzybami, mini sałatka

Zupa

- Zupa sezonowa do wyboru

Danie główne

- Rolada wieprzowa, kluski białe, modra kapusta, sos

Deser

- Szarlotka z bezą i sosem waniliowym



PROPOZYCJA V

CENA 105 PLN / OSOBA

Przystawka

- Carpaccio z buraka z kozim serem, rukola

Danie główne

- Dorsz w sosie ziołowym, puree ziemniaczano-szpinakowe, colesław z czerwonej kapusty

Deser

- Sernik z sosem owocowym



PROPOZYCJA VI

CENA 112 PLN / OSOBA

Przystawka

- Hekele ze śledzia, kruche pieczywo, sos koperkowy

Danie główne

- Filet z kurczaka ze szpinakiem i boczkiem, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej

Deser

- Jabłecznik, sos waniliowy

LUNCHE BUFETOWE



PROPOZYCJA I

CENA 107 PLN / OSOBA

- Zupa sezonowa do wyboru
- Dorsz z glazurowanymi warzywami
- Pałki z kurczaka
- Schab faszerowany ze szpinakiem
- Kasza z suszonymi pomidorami
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Surówka colesław z czerwonej kapusty
- Surówka z pekińskiej z ananasem
- Jabłecznik z musem waniliowym



PROPOZYCJA II

CENA 125 PLN / OSOBA

- Zupa sezonowa do wyboru
- Karmazyn w sosie curry
- Karkówka w musztardzie
- Skrzydełka z kurczaka
- Ziemniaki puree
- Ryż z zielonym groszkiem
- Smażony brokuł z kalafiozem
- Surówka z białej kapusty
- Panna cotta w sosie owocowym



PROPOZYCJA III

CENA 145 PLN / OSOBA

- Zupa sezonowa do wyboru
- Medaliony z indyka w sosie pieczarkowym
- Schab faszerowany z papryk
- Miętus pieczonu z sosem pomarańczowym
- Glazurowana marchewka paryska
- Mix sałat z warzywami i sosem vinegrett
- Zapiekanka ziemniaczana
- Ryż z warzywami
- Ciasto czekoladowe z musem owocowym



PROPOZYCJA IV

CENA 176 PLN / OSOBA

- Zupa sezonowa do wyboru
- Żeberka w musztardzie i miodzie
- Łosoś pieczony w marynacie ziołowej
- Filet z kurczaka w sosie paprykowym
- Pieczone ziemniaki
- Puree ziemniaczane ze szpinakiem
- Kasza z suszonymi pomidorami
- Buraki z miodem
- Colesław z czerwonej kapusty
- Kapusta z kiszonymi ogórkami
- Sernik z sosem truskawkowym lub mus czekoladowy (do wyboru)

KOLACJE

**PROPOZYCJA I**

CENA OD OSOBY: 156 PLN

Przystawka

- Por faszerowany morskazukiem

Zupa (do wyboru)

- Krem z pomidorów z mozzarellą
lub
- Krem z kukurydzy z mleczkiem kokosowym,
mus bazyliowy, paluszki grissini

Danie główne (do wyboru)

- Pularda, ziemniaki pieczone, kompozycja chrupiących
sałat z serem feta i sosem vinegrette
lub
- Faszerowane udko z kurczaka, szczypiorkowe puree,
surówka z czerwonej kapusty

Deser

- Krem czekoladowy z bezą i owocami (owoce sezonowe)

Napoje (w cenie menu)

- Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

**ZIMNA PŁYTA I**

CENA OD OSOBY: 107 PLN

- Pótmisek wędlin Rezydencji
- Deska serów z winogronami
- Dorsz w zalewie
- Śledź po staropolsku
- Sałatka ryżowa z kurczakiem
- Sałatka grecka
- Galaretka z golonki
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

**CIEPŁA KOLACJA**

CENA OD OSOBY: 37 PLN

- Żurek na maślanec z białą kielbasą
lub
- Bogracz z kluseczkami

**PROPOZYCJA II**

CENA OD OSOBY: 147 PLN

Przystawka

- Croissant z serkiem fromage, tatar z cukinii, salsa paprykowa

Zupa (do wyboru)

- Krem z pieczonego kalafiora ze słonecznikiem i brokułem
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym i creme fresh

Danie główne (do wyboru)

- Konfitowane udko z kaczki, szpecele, sałatka z buraków z chrzanem
- Filet z dorsza w sosie śmietanowym, paprykowe ziemniaki pieczone, surówka sezonowa szefa kuchni

Deser

- Sernik z sosem owocowym podawany na ciepło

Napoje w cenie menu

- Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

**PROPOZYCJA III**

CENA OD OSOBY: 238 PLN

Przystawka

- Łosoś gravlax z crostini, kumkwatem i ravioli sferycznym z zielonego ogórka

Zupa (do wyboru)

- Krem z pieczonych białych warzyw z chipsem z pora
- Krem z dyni z pestkami i oliwą

Danie główne (do wyboru)

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami, podana z ziemniakami gratin i fasolką szparagową
- Faszerowana noga perliczki, puree brokułowe, glazurowana marchewka paryska, sos z rukoli

Deser

- Sernik pistacjowy z coulisem wiśniowym i owocami

Napoje w cenie menu

- Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną

**ZIMNA PŁYTA II**

CENA OD OSOBY: 139 PLN

- Mięsa pieczone: schab z owocami suszonymi (pieczeń z karczku z czosnkiem, terina z kurczaka)
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Dorsz w zalewie
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Galaretka z golonki
- Sałatka ryżowa z kurczakiem
- Caprese z bezylią i pomidorami
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

**CIEPŁA KOLACJA**

CENA OD OSOBY: 49 PLN

- Węgierska zupa gulaszowa z czerwoną fasolą lub
- Barszcz z pasztecikiem

**ZIMNA PŁYTA III**

CENA OD OSOBY: 169 PLN

- Mięsa pieczone: schab ze szpinakiem i papryką, pieczeń z karczku z czosnkiem, terina z kaczki
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Dorsz w zalewie
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Tymbaliki
- Krewetki torpedos z dipami
- Sałatka z pikantną wieprzowiną
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Sałat jarzynowa
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

**CIEPŁA KOLACJA**

CENA OD OSOBY: 49 PLN

- Ragout z cielęciny marynowanej w soku z kiszonych ogórków z kluseczkami i wątróbką drobiową gotowaną w cydrze



PROPOZYCJA IV

CENA OD OSOBY: 259 PLN

Przystawka

- Brioszka z pulled pork, sos remualda, mini sałatka

Zupa (do wyboru)

- Krem z borowików z grzankami ziołowymi i jogurtem bałkańskim
- Wołowe consome, naleśnik z musem marchewkowym, grillowana pierś z kurczaka, natka pietruszki

Danie główne (do wyboru)

- Udko z królika w śmietanie z zielonym groszkiem, kopytka szpinakowe lub dyniowe, buraczki z chrzanem
- Policzki wołowe w sosie winnym, gratin ziemniaczany, puree z selera, groszek cukrowy

Deser

- Ciasto orzechowe z czekoladą, sosem waniliowo-porczkowym, owoce sezonowe

Napoje w cenie menu

- Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną



ZIMNA PŁYTA IV

CENA OD OSOBY: 225 PLN

- Pater pieczeni z dzika i schabów
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Paszтет z dzicyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Pater mule nowozelandzkie z pesto i omułki w sosie winnym
- Krewetki z dipami
- Szynka parmeńska z melonem, coulis malinowy
- Dorsz w zalewie
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Galaretką z golonki
- Żabie udka z dipami
- Sałatka z pikantną wieprzowiną
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Francuska sałatka ziemniaczana z orzechami
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

DODATKOWO PROPONUJEMY:



KLASYK: TATAR SIEKANY PRZY TWOICH GOŚCIACH

CENA OD OSOBY: 99 PLN

Na myśl o świeżym, znakomitym tatarze, niejednemu z nas cieknie ślinka. A co byście powiedzieli na mini pokaz siekania i serwowania tataru specjalnie dla Waszych Gości? Nasi najlepsi kucharze przygotowują dla Was najwyższej jakości tataru ze znakomitymi dodatkami dokładnie tak, jak lubicie. Gwarantujemy, że nie będziecie mogli się mu oprzeć i zapamiętacie ten apetyczny pokaz na długo.



SŁODKI LIVE COOKING

CENA OD OSOBY: 55 PLN

Przedstawiamy Wam wyjątkowy sposób serwowania deseru z dodatkiem ekologicznego miodu w plastrach. Na Waszych oczach zostanie podany delikatny, słodki i najprawdziwszy pszczeni miód w plastrze, a następnie umieszczony zostanie w Waszym deserze. Miód ten jest niezwykle wartościowy i ma znakomity smak, a dzięki temu, że zamknięty jest w plastrach, zawiera większą ilość pyłku kwiatowego i propolisu - a te dwa składniki mają bardzo dobry wpływ na nasz organizm. To będzie pyszny pokaz!



CIEPŁA KOLACJA

CENA OD OSOBY: 32 PLN

- Minestrone warzywne z grilowanym indykiem

MENU WEGETARIAŃSKIE

PORCJOWA (OPCJONALNIE DO ZAMÓWIEŃ)



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY 98 PLN*

Przystawka

- Caprese z pomidorami i mozzarellą

Zupa

- Krem cebulowy z grzankami

Danie główne

- Tagliatelle ze szpinakiem i oliwą

Deser

- Sorbety w trzech smakach



UROCZYSTA KOLACJA

CENA OD OSOBY 60 PLN*

- Papryka faszerowana kaszą / ryżem i warzywami, mix sałat, boczniak



PROPOZYCJA CIEPŁEJ KOLACJI

CENA OD OSOBY 26 PLN*

- Delikatny krem z białych warzyw



PROPOZYCJA II

CENA OD OSOBY 89 PLN*

Zupa

- Krem z cukinii z omletem

Danie główne

- Medaliony z pęczaku i buraków, puree z marchwi, pieczone ziemniak, mix sałat ze słonecznikiem

Deser

- Panna cotta z owocami



UROCZYSTA KOLACJA

CENA OD OSOBY 60 PLN*

- Tagliatelle z pesto



PROPOZYCJA CIEPŁEJ KOLACJI

CENA OD OSOBY 35 PLN*

- Minestrone z pieczonym bakłażanem

* Podane ceny są cenami brutto

OPEN BARY



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY:

- 3h – 125 PLN
- 5h – 145 PLN
- 8h – 170 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Piwo lane



PROPOZYCJA III

CENA OD OSOBY:

- 3h – 160 PLN
- 5h – 190 PLN
- 8h – 220 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Piwo lane
- Ballantines whisky



PROPOZYCJA II

CENA OD OSOBY:

- 3h – 145 PLN
- 5h – 178 PLN
- 8h – 199 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Finlandia
- Piwo lane

NAPOJE, ALKOHOLE

CENA WEDŁUG SPOŻYCIA

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Pepsi, Mirinda, 7-up, woda gazowana (butelka) 0,2 l
CENA: 12 PLN
- Soki owocowe w dzbankach 1,5 l
CENA: 19 PLN
- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach 1,5 l
CENA: 15 PLN

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7-up) soki owocowe, woda mineralna

CENA: 55 PLN

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódki 0,5 l

- Wyborowa: 85,00 PLN
- Finlandia: 110,00 PLN
- Ostoya: 110,00 PLN

Wino 0,7 l

- (białe, czerwone): 75,00 PLN

Piwo

- Keg Piwa 30 l - 850,00 PLN

Whisky 0,7 l

- Jack Daniels: 350,00 PLN
- Ballantines: 270 PLN

* Podane ceny są cenami brutto



BUFETY SŁODKIE

STYLIZOWANY BUFET SŁODKI

Cena Bufetu: 82 PLN od osoby
Wymagane minimum 40 osób

- Kompozycja ciast rezydencji
- Słodkie deserki
- Kruche ciasteczka na maśle
- Kolorowe bezy
- Babeczki z nadzieniem
- Kokosanki /rochery
- Owoce filetowane
- Eklery



BUFET SŁODKI CARTIERA

Cena Bufetu: 95 PLN od osoby
Wymagane minimum 40 osób

- Ręcznie robione praliny i trufle
- Perły w rosherach
- Turkusy, granaty, malachity i opale w słodkich deserach
- Babeczki z nadzieniem
- Makaroniki
- Bursztyny w crème brulee
- Cartier w ciastach
- Aromatyczne śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owocami
- Owoce z 4 stron świata



BUFET PRIMABALERINY PAVLOVEJ

Cena Bufetu: 105 PLN od osoby
Wymagane minimum 50 osób

- Legendarna beza pavlovej – specjalność Mistrza Cukiernictwa
- 2 rodzaje tart owocowych
- Stylizowane słodkie deserki
- Crème brulee
- Babeczki z nadzieniem
- Makaroniki
- Rochery
- Ręcznie robione praliny i trufle
- Śliwki w czekoladzie
- Czekolada z orzechami i suszonymi owocami
- Brownie
- Ciasto rumowe



DODATKOWO PROPONUJEMY:

- Brownie (12 porcji) – 120 zł
- Eklery – 7 zł / sztuka (minimalne zamówienie 20 sztuk)

PACZKI DLA GOŚCI - 45 ZŁ / OS

- 2 rodzaje ciast
- kruche ciasteczka



BUFETY TEMATYCZNE

BUFET PRZEKĄSKOWY

Cena Bufetu: 99 PLN od osoby

Wymagane minimum 50 osób

- Sery włoskie
- Sery włoskie i francuskie
- Wędliny dojrzewające
- Ogorki nadziewna ricotta
- Sałatka przekładana z kurczakiem
- Mule z pesto z pomidorów
- Krewetki torpedos z dipami
- Sałatka z tortellini
- Antipasti
- Terina z kurczaka
- Pieczywo, masło

NA GORĄCO:

- Skrzydełka w nowojorskim stylu
- Żeberka w coca coli
- Pieczeń z karczku faszerowana czosnkiem

BUFET KASZTELAŃSKI

Cena Bufetu: 107 PLN od osoby

Wymagane minimum 50 osób

- Trzy rodzaje pasztetów
- Tuste z boczkiem i grzybami
- Swojskie kiszonki
- Pater krupniok, żymlok, swojskie wędliny
- Ozor wieprzowy w musztardzie
- Faszerowane pieczenie z dzika
- Schab ze szpinakiem i schab z papryką
- Ziemniak faszerowany twarogiem
- Pater suszonych kiełbas
- Szałot z boczkiem i śledziem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem
- Chrzanowa galaretką z golonkiem
- Sery kozie
- Śledź po staropolsku
- Śledź w porach

BUFET ANGIELSKI

Cena Bufetu: 91 PLN od osoby

Wymagane minimum 50 osób

- 4 rodzaje kanapek: z ogórkiem zielonym, z jajkiem, z lososiem, z rzodkiewką
- bułeczki z rodzynekami
- bułeczki scones z sosem wiśniowym
- słodkie deserki
- tarta quiche
- ciasto cytrynowe
- kruche ciasteczka



★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL

BUFET WIELKIEGO GATSBY'EGO

102 PLN OD OSOBY

Lata 20., czasy wystawnych uroczystości w stylu art deco, zakrapianych najrzadszymi i najwytrawniejszymi alkoholami. Z miłości do estetyki i fascynacji słodkościami wypełnionymi ekskluzywnymi trunkami, powstał Bufet Wielkiego Gatsby'ego. Rozsmakujcie się w ręcznie stylizowanych pralinach Mistrza Cukiernictwa, nasączonych wyselekcjonowanymi trunkami. Dodatkowo, Waszą wyjątkową uroczystość osłodzi bufet z dekorowanymi owocami oprószonymi złotem.

BUFET ZAWIERA:

Ręcznie robione praliny i trufle wypełnione alkoholami

Wyselekcjonowane, ekskluzywne alkohole:

Chivas Regal Whisky, Koniak Hennessy, Pravda Espresso Vodka,
Ron Zacapa Centenario Rum

Domowej roboty ajerkoniak: klasyczny i czekoladowy

DODATKOWY BUFET OWOCOWY:

Dekorowane owoce w czekoladzie



★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL

TORTY MISTRZA CUKIERNICTWA



Lśniące rochery i praliny, oryginalne desery, niebiańsko lekkie bezy i bajeczne torty, które urzekają doborem smaków i estetyką wykonania. Przedstawiamy dzieła sztuki Mistrza Cukiernictwa, Ryszarda Broła. Torty naszego Mistrza to istna cukiernicza wirtuozeria. Wszystkie składniki dobierane są z należytą pieczołowitością i dbałością o każdy szczegół. Wypieki powstają z naturalnych, najwyższej jakości składników w oparciu o sprawdzone receptury. Proponujemy Państwu torty smakowe:

- Tort śmietankowy
CENA OD OSOBY: 24 PLN
- Tort czekoladowy
CENA OD OSOBY 26 PLN
- Tort chałwowy
CENA OD OSOBY: 27 PLN
- Tort szwarcwaldzki
CENA OD OSOBY: 29 PLN
- Tort pistacjowy
CENA OD OSOBY: 31 PLN
- Tort królewski
CENA OD OSOBY: 39 PLN

Istnieje możliwość zamówienia tortu z logo lub w kolorach Twojej firmy.

