

# KONFERENCJE

Przerwy kawowe



Lunche serwowane, bufetowe



Kolacje



Open bary



Torty Mistrza Cukiernictwa



Bufety słodkie



Bufety tematyczne

---

PRZERWY KAWOWE

---



**ZESTAW I**

JEDNORAZOWA: 39 PLN

4-GODZINNA: 47 PLN

8-GODZINNA: 59 PLN

- Ciasto jogurtowe z owocami
- Ciasto marchewkowe
- Mix drożdżówek i ciast francuskich
- Kanapki (2 szt. / os.)
- Tartinki (2 szt. / os.)
- Kawa, herbata, woda niegazowana



**ZESTAW II**

JEDNORAZOWA: 46 PLN

4-GODZINNA: 59 PLN

8-GODZINNA: 66 PLN

- Ciasto jogurtowe z owocami
- Ciasto marchewkowe
- Mix drożdżówek i ciast francuskich
- Kanapki (2 szt. / os.)
- Tartinki (2 szt. / os.)
- Kruche ciasteczka
- Ciastka maślane z marmoladą
- Kawa, herbata, woda niegazowana



**ZESTAW III**

JEDNORAZOWA: 59 PLN

4-GODZINNA: 67 PLN

8-GODZINNA: 79 PLN

- Ciasto jogurtowe z owocami
- Ciasto marchewkowe
- Mix drożdżówek i ciast francuskich
- Kanapki (2 szt. / os.)
- Tartinki (2 szt. / os.)
- Kruche ciasteczka
- Ciastka maślane z marmoladą
- Warzywa z dipami
- Kokosanki
- Ptysie z pulled pork
- Kawa, herbata, woda niegazowana

---

\* Podane ceny są cenami brutto

## LUNCHE SERWOWANE

**PROPOZYCJA I**

CENA 69 PLN / OSOBA

**Zupa**

- Krem z pieczonego ziemniaka z groszkiem ptysiowym

**Danie główne**

- Pieczona pierś z kurczaka, tarta ziemniaczana, demi glace, colesław z czerwonej kapusty

**Deser**

- Sernik jogurtowy z musem owocowym

**PROPOZYCJA IV**

CENA 89 PLN / OSOBA

**Zupa**

- Krem z zielonego groszku z paluszkami grissini

**Danie główne**

- Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane z palonym masłem, glazurowana marchew paryska, sos winny

**Deser**

- Brownie czekoladowe z musem malinowym

**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 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 III**

CENA 79 PLN / OSOBA

**Zupa**

- Krem pomidorowy z grzankami

**Danie główne**

- Schab faszerowany pieczarkami, kopytka szpinakowe, sos ziołowy, surówka z kapusty pekińskiej i warzyw

**Deser**

- Szarlotka z sosem waniliowym

---

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 pieczony 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 pszczeł 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!



---

**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: 78 zł / os  
minimum: 40 osób

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

## BUFET SŁODKI RÓŻANY CAFÉ

cena: 85 zł / os  
minimum: 30 osób

- Babeczka czekoladowa
- Babeczka biała
- Tiramisu w wersji deserowej
- Donut marchewkowy
- Donut snickers
- Cake pops
- Tartaletka czekoladowa z trufłą
- Tartaletka biała z kardamonem
- Sernik oreo
- Ciasto orzechowe

## BUFET SŁODKI CARTIERA

cena: 91 zł / os  
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 PAVOLOVEJ

cena: 99 zł / os  
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)

★ ★ ★ ★

REZYDENCJA LUXURY HOTEL

# 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

# SZTUKA TORTÓW

Torty tworzone w Rezydencji Luxury Hotel to połączenie nowoczesnej estetyki, lekkości formy i dopracowanych smaków. Każdy tort powstaje jako indywidualna kompozycja – dopasowana do charakteru uroczystości, stylu przyjęcia oraz oczekiwań Gości.

Za ofertą stoi zespół utalentowanych cukierników, którzy łączą klasyczne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do designu i struktury deserów. Dbamy nie tylko o smak, ale również o proporcje, teksturę i estetykę wykończenia.

Pracujemy wyłącznie na naturalnych, starannie dobranych składnikach najwyższej jakości, tworząc torty lekkie, zbalansowane i przyjemne w odbiorze – zarówno wizualnym, jak i smakowym.

## CENY TORTÓW

- **Owoce tropikalne – 24 zł / os**
- **Egzotyczny – 25 zł / os**
- **Czekoladowy – 26 zł / os**
- **Jagodowy – 27 zł / os**
- **Biała czekolada z truskawką – 31 zł / os**
- **Oreo – 33 zł / os**
- **Pistacja-malina – 35 zł / os**
- **Italian cake – 39 zł / os**

*TORT DOSTĘPNY TYLKO W OKRESIE MAJ – WRZESIEŃ.*

## PODANIE TORTU W OGRODZIE REZYDENCJI

- **Z oprawą muzyczną – 450 PLN**
- **Z muzyką i zimnymi ogniami – 600 PLN**

