

KONFERENCJE

Przerwy kawowe



Lunche serwowane, bufetowe



Kolacje



Open bary



Torty Mistrza Cukiernictwa



Bufety słodkie



Bufety tematyczne

PRZERWY KAWOWE



ZESTAW BURSZTYNOWY

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 28 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 38 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 50 PLN

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



ZESTAW KRYSTAŁOWY

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 38 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 48 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 60 PLN

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



ZESTAW SZAFIROWY

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 48 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 58 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 70 PLN

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

ZESTAW FIT

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY: 65 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H: 80 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H: 95 PLN

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

* Podane ceny są cenami brutto

LUNCHE SERWOWANE

**PROPOZYCJA I**

CENA 70 PLN / OSOBA

Zupa

- Krem z pieczonego buraka, omlet, śmietana, chrzan

Danie główne

- Pieczona karkówka z wędzoną słoniną i grzybami, *purée* ze szczypiorkiem, sałatka z ogórków

Deser

- Mus czekoladowy z bezą

**PROPOZYCJA II**

CENA 80 PLN / OSOBA

Przystawka

- Terrina z golonki, czerwona cebula, pszenny batonik

Zupa

- Ogórkowa ze śmietaną i koperkiem

Danie główne

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

Deser

- Sernik z musem owocowym

**PROPOZYCJA III**

CENA 68 PLN / OSOBA

Zupa

- Krem z kalafiora z suszonymi pomidorami

Danie główne

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

Deser

- Panna cotta, owoce sezonowe, sos

**PROPOZYCJA IV**

CENA 89 PLN / OSOBA

Przystawka

- Pasztet, sos żurawinowy, sałatka

Zupa

- Krupnik z gęsimi żołądkami

Danie główne

- Golonko, panczkraut

Deser

- Lody z owocami sezonowymi

**PROPOZYCJA V**

CENA 85 PLN / OSOBA

Przystawka

- Szarpana wieprzowina, konfitura z cebuli, sałatka

Danie główne

- Medalion z morszczuka, *purée* z selera, smażone kulki ryżowe

Deser

- Sernik z sosem owocowym

**PROPOZYCJA VI**

CENA 75 PLN / OSOBA

Przystawka

- Roladka ze szpinakiem serem i łososiem

Danie główne

- Filet nadziewany musem paprykowym i szpinakiem, ziemniaczane *purée*, fasolka szparagowa

Deser

- Jabłecznik, sos waniliowy

LUNCHE BUFETOWE



PROPOZYCJA I

CENA 89 PLN / OSOBA

- Krem z białych warzyw, chips warzywny
- Dorsz z glazurowanymi warzywami
- Filet z kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą
- Kasza z dynią i słonecznikiem
- Mini kopytka
- Surówka Colesław z czerwonej kapusty
- Sałatka pekińska z ananase i warzywami
- Jabłecznik z musem waniliowym



PROPOZYCJA II

CENA 89 PLN / OSOBA

- Zupa ogórkowa ze śmietaną i koperkiem
- Morszczuk zapiekany w sosie cytrynowym
- Pieczona karkówka w musztardzie
- Ziemniaki *purée*
- Ryż z zielonym groszkiem
- Warzywa gotowane na parze
- Surówka z białej kapusty
- Panna Cotta w sosie owocowym



PROPOZYCJA III

CENA 100 PLN / OSOBA

- Barszcz zabieleny z fasolą
- Medaliony z indyka z dynią/ sos pieczarkowy
- Pieczeń wieprzowa z paprykową salsą
- Pstrąg pieczony z oliwą i czosnkiem
- Fasolka szparagowa
- Kompozycja liści sałat, szpinaku, sera feta i pomidorów w sosie vinaigrette
- Zapiekanka ziemniaczana
- Ryż z warzywami
- Ciasto czekoladowe z musem owocowym



PROPOZYCJA IV

CENA 120 PLN / OSOBA

- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Żeberka w musztardzie i miodzie
- Łosoś manier
- Filet z indyka z camembertem i żurawiną w sosie cytrynowym
- Pieczone ziemniaki
- Kopytka ze szpinakiem
- Ryż z warzywami
- Buraki z miodem
- Surówka z marchewki z chrzanem
- Kapusta z kiszonymi ogórkami
- Sernik z sosem truskawkowym lub mus czekoladowy (do wyboru)

KOLACJE

**PROPOZYCJA I**

CENA OD OSOBY: 98 PLN

Przystawka

- Pasztet podawany z żurawiną

Zupa

- Krem z wędzonych pomidorów z mozzarellą i bazylią lub
- Krem z palonej kukurydzy z kurkami

Danie główne

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

Deser

- Krem czekoladowy z bezą

Napoje (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

**ZIMNA PŁYTA I**

CENA OD OSOBY: 78 PLN

- Półmisek wędlin Rezydencji
- Deska serów z winogronami
- Dorsz w zalewie
- Śledź po staropolsku
- Sałatka z piersią z kurczaka
- Sałatka grecka
- Ozorek wieprzowy w galarecie z pianką chrzanową
- Maśta smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

**CIEPŁA KOLACJA**

CENA OD OSOBY: 20 PLN

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

**PROPOZYCJA II****CENA OD OSOBY: 109 PLN****Przystawka**

- Terina z kurczaka, marynowane grzyby

Zupa

- Krem z palonego kalafiora ze słonecznikiem lub
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Konfitowane udko z kaczki, szpecle, sałatka z buraków z chrzanem lub
- Filet z dorsza w sosie śmietanowym, paprykowe ziemniaki pieczone
- surówka sezonowa Szefa Kuchni

Deser

- Sernik z sosem owocowym podawany na ciepło

Napoje (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

**ZIMNA PŁYTA II****CENA OD OSOBY: 105 PLN**

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kurczaka
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Ozorek wieprzowy w galarecie
- Sałatka z kurczakiem
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

**CIEPŁA KOLACJA****CENA OD OSOBY: 25 PLN**

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

**PROPOZYCJA III****CENA OD OSOBY: 135 PLN****Przystawka**

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

Zupa

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

Danie główne

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami, podana z ziemniakami gratin i fasolką szparagową lub
- Cielęcina z kasztanami, zielone szparagi, *purée* z selera, tarta z kaszą, pieczone w miodzie śliwki

Deser

- Mus czekoladowy z chałwą i bezą

Napoje (gratis)

- Woda mineralna z cytryną do obiadu
- Kawa, herbata

**ZIMNA PŁYTA III****CENA OD OSOBY: 130 PLN**

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kaczki z pistacjami
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Ozorek wieprzowy w galarecie
- Terina z kaczęj wątróbki z galaretką jabłkową
- Sałatka z pikantną wieprzowiną
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Sałatka z łososia wędzonego na gorąco i prażonym czarnym sezamem
- Masła smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Pieczywo

**CIEPŁA KOLACJA****CENA OD OSOBY: 32 PLN**

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

**PROPOZYCJA IV****CENA OD OSOBY: 135 PLN****Przystawka**

- Płyś z szarpaną wieprzowiną, majonez z dymką oraz mini sałatką

Zupa

- Aksamitny krem z borowików lub
- Wołowe consomme z frytowanym camembertem, pokrzywą i cielęcymi pierożkami

Danie główne:

- Udko z królika w śmietanie z zielonym groszkiem, kluseczki dyniowe lub szpinakowe, buraczki z chrzanem lub
- Gicz cielęca w sosie z jęczmiennego piwa, purée z dyni, tarta z cukinią i boczkiem, glazurowane śliwki z fasolką

Deser

- Mus z pieczonych kasztanów i czekolady, sorbet z mango i sosem waniliowym

Napoje (gratis)

- Woda niegazowana z cytryną do obiadu
- Kawa, herbata

**ZIMNA PŁYTA IV****CENA OD OSOBY: 185 PLN**

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karczek w piwie, galantyna z kaczki z pistacjami
- Półmisek wędlin Rezydencji
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Deska serów z winogronami i orzechami
- Patera ryb wędzonych
- Krewetki z dipami
- Szynka parmeńska z melonem, coulis malinowy
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Śledź korzenny
- Śledź w śmietanie
- Ozorek wieprzowy w galarecie
- Terina z kaczęj wątróbki z galaretką jabłkową
- Sałatka z pikantną wieprzowiną
- Caprese z bazylią i pomidorami
- Sałatka z łososia wędzonego na gorąco z prażonym czarnym sezamem
- Maśta smakowe: ziołowe, czosnkowe
- Pieczywo

**CIEPŁA KOLACJA****CENA OD OSOBY: 28 PLN**

- Zupa rybna z fasolą, pomidorami, terriną rybną i mulami

MENU WEGETARIAŃSKIE

PORCJOWA (OPCJONALNIE DO ZAMÓWIEŃ)



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY 85 PLN*

Przystawka

- Caprese z pomidorami i mozzarellą

Zupa

- Krem cebulowy z grzankami

Danie główne

- Tagiatelle ze szpinakiem i oliwą

Deser

- Sorbety w trzech smakach



UROCZYSTA KOLACJA

CENA OD OSOBY 50 PLN*

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



PROPOZYCJA CIEPŁEJ KOLACJI

CENA OD OSOBY 20 PLN*

- Delikatny krem z białych warzyw



PROPOZYCJA II

CENA OD OSOBY 68 PLN*

Zupa

- Krem z cukinii z omletem

Danie główne

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

Deser

- Panna cotta z owocami



UROCZYSTA KOLACJA

CENA OD OSOBY 50 PLN*

- Tagiatelle z pesto



PROPOZYCJA CIEPŁEJ KOLACJI

CENA OD OSOBY 25 PLN*

- Minestrone z pieczonym bakłażanem

* Podane ceny są cenami brutto

OPEN BARY



PROPOZYCJA I

CENA OD OSOBY:



3h — 90 PLN
5h — 110 PLN
8h — 125 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Piwo lane



PROPOZYCJA III

CENA OD OSOBY:



3h — 115 PLN
5h — 145 PLN
8h — 170 PLN

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



PROPOZYCJA II

CENA OD OSOBY:



3h — 105 PLN
5h — 130 PLN
8h — 150 PLN

- Wino białe i czerwone
- Wódka Finlandia
- Piwo lane

NAPOJE, ALKOHOLE

CENA WEDŁUG SPOŻYCIA

NAPOJE BEZALKOHOŁOWE

- Pepsi, Mirinda, 7-up, woda gazowana (butelka) 0,2 l

CENA: 8 PLN

- Soki owocowe w dzbankach 1,5 l

CENA: 17 PLN

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach 1,5 l

CENA: 12 PLN

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOŁOWYCH

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

CENA: 45 PLN

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wódka 0,5 l

- Wyborowa

CENA: 65,00 PLN

- Finlandia

CENA: 85,00 PLN

Wino 0,7 l

- Białe, czerwone

CENA: 65,00 PLN

* Podane ceny są cenami brutto

BUFETY SŁODKIE



STYLIZOWANY BUFET SŁODKI

CENA BUFETU: 45 PLN OD OSOBY / WYMAGANE MINIMUM 40 OSÓB

Kompozycja ciast Rezydencji • Słodkie deserki • Kruche ciasteczka na maśle • Kolorowe bezy • Babeczki z wykwinnym nadzieniem • Kokosanki / Rochery • Owoce filetowane



BUFET SŁODKI KRÓLA JUBILERÓW – CARTIER'A

CENA BUFETU: 70 PLN OD OSOBY / WYMAGANE MINIMUM 40 OSÓB

Ręcznie robione praliny i trufle • Perły w Rocherach • Turkusy, granaty, malachity i opale w słodkich deserach • Babeczki z wykwinnym nadzieniem • Makaroniki marcepanowe • Bursztyny w *crème brûlée* • Cartier w ciastach • Aromatyczne śliwki w czekoladzie • Czekolada z orzechami i suszonymi owocami • Owoce 4 stron świata



BUFET PRIMABALERINY PAVLOWEJ

CENA BUFETU: 60 PLN OD OSOBY / WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

Legendarna Beza Pavlowej, specjalność Mistrza Cukiernictwa • Dwa rodzaje tart owocowych • Stylizowane słodkie deserki • *Crème brûlée* • Babeczki z wykwinnym nadzieniem • Makaroniki marcepanowe • Rochery • Ręcznie robione praliny i trufle • Śliwki w czekoladzie • Czekolada z orzechami i suszonymi owocami



BUFETY TEMATYCZNE

BUFET PORTOFINO

CENA BUFETU: 75 PLN OD OSOBY
WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

- Ceviche z przegrzebków
- Marynowany tuńczyk
- Krewetki palone
- Faszerowane bakłażany
- Sery francuskie i włoskie
- Szynki włoskie
- Carpaccio z ośmiornicy
- Ostrygi z granitą jabłkową
- Sałatka z marynowanej polędwicy
- Mule nowozelandzkie
- Antipasti
- Foie gras – pasztet strasburski
- Vitello tonato (danie z cielęciny z dodatkiem tuńczyka)
- Pescaccio
- Koktajl z krewetek



BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI

CENA BUFETU: 65 PLN OD OSOBY
WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

- Ryżowe spring rolls
- Karmazyn z musem kolendrowym
- Okoń morski ze szparagami
- Mule z nutą bergamotki i jabłka
- Krewetki z mięszem
- Terina z owoców morza
- Sardynki palone
- Wybór suszonych ryb
- Sałatka z boczniakiem
- Sałatka z cukinii z żabimi udkami
- Wybór serów i wędlin
- Wędzone ryby
- Ser feta w liściach winogron
- Krewetki w sosie pil pil
- Krewetki wędzone
- Małże nożące w sosie winnym



BUFET WIEJSKI

CENA BUFETU: 55 PLN OD OSOBY
WYMAGANE MINIMUM 50 OSÓB

- Swojskie pasztety
- Smalec i ogórki bunczkłoki
- Krupniok z żołądkami
- Ozór wołowy
- Pieczeń wołowa z grzybami
- Mięsa piklowane sosem cumberland
- Ziemniaki faszerowane z gzikiem
- Domowe kielbasy własnego wyrobu
- Tradycyjny szalot
- Sałatka z polędwiczką wieprzową
- Tymbaliki drobiowe
- Lokalne wędliny
- Sery zagrodowe
- Ozory kiszone
- Sałatka rybna
- Śledzie w grzybach
- Śledzie w śmietanie
- Wybór serów



REZYDENCJA LUXURY HOTEL

BUFET WIELKIEGO GATSBY'EGO

80 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: 21 PLN | • Tort czekoladowy
CENA OD OSOBY 22 PLN |
| • Tort chałwowy
CENA OD OSOBY: 23 PLN | • Tort szwarcwaldzki
CENA OD OSOBY: 24 PLN |
| • Tort pistacjowy
CENA OD OSOBY: 27 PLN | • Naked cake
CENA OD OSOBY: 23 PLN |

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

