



Wielkanoc DLA FIRM

ZORGANIZUJ SPOTKANIE
WIELKANOCNE
DLA SWOICH PRACOWNIKÓW
W HISTORYCZNYCH WNĘTRZACH
ARCHE KOSZARY HOTEL

WIĘCEJ INFORMACJI:
www.koszaryarchehotel.pl

Wariant I

Zupa (jedna do wyboru):

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem z zielonego groszku ze śmietaną i grzankami

Danie główne (jedno do wyboru):

- Rolada z piersi kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą, ziemniaczana zapiekanka, wiosenna sałatka z kiełkami
- Wieprzowina w sosie chrzanowym, ziemniaczki z koprem, marchew baby, rzodkiewka, kiełki
- Wytrawna tarta z gorgonzolą, gruszką
- i szalotką, mix sałat z kiełkami

Słodki bufet:

- sernik
- jabłecznik
- babka cytrynowa

Napoje: kawa, herbata, woda z cytryną w karafkach

Wariant II

Zupa (jedna do wyboru):

- Żurek z białą kiełbasą i jajem
- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Flaczki koszarowe
- Krem z zielonego groszku ze śmietanką i grzankami

Danie główne (jedno do wyboru):

- Rolada z piersi kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą, ziemniaczana zapiekanka, wiosenna sałatka z kiełkami
- Wieprzowina w sosie chrzanowym, ziemniaczki z koprem, marchew baby, rzodkiewka, kiełki
- Dorsz filet w cytrynowym sosie, ziemniaczki, młode warzywa na parze
- Wytrawna tarta z gorgonzolą, gruszką i szalotką, mix sałat z kiełkami

Przystawki (cztery do wyboru):

- Jaja faszerowane: szynka, szpinak, suszone pomidory
- Deska mięs pieczystych
- Schab po warszawsku
- Zimne nóżki
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka z awokado, mozzarellą, pomidorkami i granatem
- Sałatka z fetą, pieczonym batatem, rzodkiewką i kiełkami
- Roladki z łososia wędzonego z ogórkiem i kremowym serkiem
- Terrina warzywno-serowa

Słodki bufet:

- sernik
- jabłecznik
- babka cytrynowa

Napoje: kawa, herbata, woda z cytryna w karafkach

Skontaktuj się z nami

Wioletta Konarzewska - Kierownik ds. Sprzedaży

wkonarzewska@arche.pl tel.: 536 904 763

Sylwia Korczak-Maciak - Specjalista ds. Sprzedaży

smaciak@koszaryarchehotel.pl tel.: 505 125 273