

MENU KONFERENCYJNE



PRZYSTAWKA

- Carpaccio z dwu kolorowej cukinii / zielone pesto z pietruszki / panko / mozzarella
- Mini sałatka z kozim serem / prażone migdały / marynowana gruszka / pomidorki koktajlowe / vinegret miodowy
- Wędzony filet z gęsi / piklowana czerwona cebula z żurawiną / gorczyca / briocha

ZUPA

- Zupa cebulowa / białe wino / tymianek / parmezan / grzanka
- Krem z selera i słodkiego czosnku / czerwone pesto
- Krem z dyni / romulada z dyni / oliwa chilli



DANIE GŁÓWNE

- Roladka z indyka / puree ziemniaczane / mus z kasztanów / sos trawa żubrowa
- Kurczak kukurydziany supreme / polenta / romanesco / ziołowe pesto
- Filet z łososia / kawior z bakłażana / risotto ziołowe / mini brokuł
- Zapiekanek warzywna / sos pomidorowy z ziarnem kolendry / oliwa pietruszkowa / rukola
- Pieczona papryka / zielona soczewica z warzywami / sos paprykowy



DESER

- Sernik mango-marakuja / biszkopt
- Fondant czekoladowy / lody orzechowe / kruszonka piernikowa
- Panna cotta na śmietanie roślinnej / wanilia / kompot z jeżyn

NAPOJE

- Woda mineralna 0,5l /osoba
- Soki owocowe II /osoba

MENU PRZERW KAWOWYCH



ZESTAW I

- Kawa świeżo parzona, wybór herbat , woda mineralna gazowana i niegazowana
- Całodzienna uzupełniana przerwa kawowa: 50 zł /osoba, jednorazowa 40 zł /osoba

ZESTAW II

- Kawa świeżo parzona, wybór herbat Woda mineralna gazowana i niegazowana Soki owocowe Domowe kruche ciasteczka
- Całodzienna uzupełniana przerwa kawowa: 60 zł /osoba, jednorazowa 50 zł /osoba



ZESTAW III

- Kawa świeżo parzona, wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, domowe kruche ciasteczka, słodkie fingerfoody (3 szt. /osoba)
- Całodzienna uzupełniana przerwa kawowa: 70 zł /osoba, jednorazowa 60 zł /osoba

- I. Menu zupa, danie główne, napoje - **69 zł***
- II. Menu przystawka, zupa, danie główne, napoje - **85 zł***
- III. Menu zupa, danie główne, deser, napoje - **85 zł***
- IV. Menu przystawka, zupa, danie główne, deser, napoje - **100 zł***