

MENU

KONFERENCYJNE

PRZERWA KAWOWA TURKUSOWA

JEDNORAZOWA / 15,00 ZŁ
CIĄGŁA / 28,00 ZŁ

- kawa, herbata •
- woda z cytrusami •
- ciasteczka kruche •
- kokosanki •

PRZERWA KAWOWA SREBRNA

JEDNORAZOWA 22,00 ZŁ
CIĄGŁA 35,00 ZŁ

- kawa, herbata •
- soki owocowe •
- woda z cytrusami •
- ciasteczka francuskie •
- kokosanki, bezy •
- croissanty maślane oraz z nadzieniem czekoladowym •
- owoce •

PRZERWA KAWOWA ŻŁOTA

JEDNORAZOWA 35,00 ZŁ
CIĄGŁA 60,00 ZŁ

- kawa, herbata •
- soki owocowe •
- woda z cytrusami •
- ciasteczka francuskie •
- kokosanki, bezy •
- croissanty maślane oraz z nadzieniem czekoladowym •
- owoce •
- wypiekane ciasta (różne rodzaje) •

MENU

KONFERENCYJNE

LUNCH SERWOWANY - 3 DANIOWY: (PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE, DESER)

LUNCH DNIA / 49,00 ZŁ

MENU SZEFA KUCHNI:
na bazie najświeższych składników danego dnia

LUB 5 PROPOZYCJI LUNCHÓW SERWOWANYCH:

PROPOZYCJA I / 55,00 ZŁ

ZUPA:
Krem z soczewicy z chipsem z boczku

DANIE GŁÓWNE:
Rolada z indyka ze szpinakiem i sosem śmietanowym, ziemniaki puree,
brokuły gotowane z masłem i prażonymi płatkami migdałów

DESER:
Sernik podany na ciepło z musem malinowym

PROPOZYCJA II / 60,00 ZŁ

ZUPA:
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE:
Schab wolnogotowany z pieczarkami zapiekany pod beszamelem,
kuskus perłowy, surówka z białej kapusty z zielonym ogórkiem

DESER:
Panna cotta waniliowa z owocami i musem

PROPOZYCJA III / 70,00 ZŁ

ZUPA:
Krem z pieczonych buraków

DANIE GŁÓWNE:
Stek z karczku z cebulą i rozmarynem, grillowana polenta,
mix sałat z pomidorami i sosem winegret

DESER:
Ciasto czekoladowe z wiśniami

PROPOZYCJA IV / 55,00 ZŁ

ZUPA:
Krem z pomidorów z bazyliową śmietanką i grzankami czosnkowymi

DANIE GŁÓWNE:
Filet z kurczaka nadziewany grillowaną papryką, ryż arborio z masłem
i parmezanem, pieczone pomidorki koktajlowe z oliwą i fetą

DESER:
Kołacz z owocami i kruszonką

PROPOZYCJA V / 65,00 ZŁ

ZUPA:
Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:
Śląska rolada wołowa z kluskami, sosem pieczeniowym i modrą kapustą

DESER:
Tiramisu