



HOTEL ESPERANTO ***
RESTAURACJA KAWELIN

LUNCH KONFERENCYJNY

Lunch to szybki, lekki posiłek spożywany w trakcie krótkiej przerwy obiadowej, który dodatkowo zawiera dania gorące. Może także składać się dodatkowo z zestawu zimnych przekąsek, napojów oraz deserów. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.

Realizacja – na podstawie zamówienia / umowy

Płatność – 30 % zadatku (w momencie rezerwacji), pozostała kwota - w dniu realizacji (karta/gotówka)

Podane ceny zawierają VAT

Możliwość korekty zamówienia do 4 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.
Oferta ważna od 1.11.2022r.

KONTAKT:

MAŁGORZATA OSIPIUK-MANAGER RESTAURACJI

500 100 113
restauracja@kawelin.pl

MARTYNA MURAWSKA-ZASTĘPCA

MANAGERA RESTAURACJI

515 069 175
m.murawska@kawelin.pl

KATARZYNA TAMIOŁA-MANAGER CATRINGU

661 530 573
catering@casablanca-catering.pl

MAGDALENA KADYSZ-MANAGER HOTELU

500 100 118
m.kadysz@hotelesperanto.net



LUNCHE KONFERENCYJNE BUFET SZWEDZKI (MIN. 30 OSÓB)

ZESTAW NR 1 – 45 ZŁ/OS.

Zupa 250 ml/os.

Krem z białych warzyw/oliwa/prążony
migdał/krem balsamiczny

Bufet dań gorących 200 g/os.

Dorsz/sos pietruszkowy/cytryna
palona/szczypior

Faszerowana pierś z kurczaka z suszonymi
pomidorami i szpinakiem /sos biały

Dodatki gorące 150 g/os.

Ziemniaki w ziołach

Ryż z warzywami

Zestaw surówek – 2 rodzaje ,80 g/os.

Napoje (standardowo w zestawie)

Woda mineralna (300 ml/os.)

Soki owocowe (400 ml/os.)

ZESTAW NR 2– 50 ZŁ/OS.

Sałatka 150 g/os.

Sałatka z kurczakiem/mix sałat /sos jogurtowy

Zupa 250 ml/os.

Rosół z makaronem i warzywami

Bufet dań gorących 200 g/os.

Kartacze z okrasą

Polędwiczka wieprzowa /sos z trawy żubrowej

Dodatki gorące 150 g/os.

Ziemniaki w ziołach

Warzywa z pary w maśle ziołowym

Zestaw surówek – 2 rodzaje ,80 g/os.

Ciasto domowe 100g/os.

Napoje (standardowo w zestawie)

Woda mineralna (300 ml/os.)

Soki owocowe (400 ml/os.)

LUNCHE KONFERENCYJNE SERWOWANE

Zestaw serwowany nr 1 - 37 zł

Zupa: Rosół z makaronem i warzywami

Danie : Faszerowana pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem /sos biały /ziemniaki pieczone/kompozycja sałat w sosie vinaigrette

Zestaw serwowany nr 2 - 37 zł

Zupa: Krem z dyni

Danie : Kartacze w okrasie /surówka z kiszonej kapusty (danie regionalne)

Zestaw serwowany nr 3 (jarski) - 37 zł

Zupa: Krem z białych warzyw /migdały prażone /oliwa/krem balsamiczny

Danie : Gnocchi z pesto bazyliowym / warzywa z grilla – na życzenie parmezan

Zestaw serwowany nr 4 - 47 zł

Zupa: Krem z białych warzyw /migdały prażone /oliwa/krem balsamiczny

Danie : Dorsz/sos pietruszkowy/cytryna palona/szczypior

Deser: Lody z owocami /bitą śmietaną

Zestaw serwowany nr 5 - 47 zł

Zupa : Rosół z makaronem i warzywami

Danie : Devolay z masłem pietruszkowym/ kalibrowane ziemniaki w ziołach / zestaw surówek

Deser: Szarlotka na gorąco/lody waniliowe

Napoje (standardowo w każdym z zestawie)

Woda mineralna (200 ml/os.)

Soki owocowe (200 ml/os.)

Możliwość zamówienia deseru – Ciasto (120 g/os.) – 10 zł/os.