



MENU
KONFERENCYJNE

W FORMIE BUFETU



ZESTAW SILVER

ZUPY

- ✦ Bulin drobiowy ze szparagami i warzywami
- ✦ Krem z białych warzyw z pestkami dyni

DANIA GŁÓWNE

- ✦ Pierś z kurczaka w sosie z boczniaka z winem
- ✦ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- ✦ Filet z miruny pieczony z pomidorami i kaparem

DODATKI

- ✦ Puree ziemniaczane z pietruszką
- ✦ Ryż zapiekany z cukinią i śmietaną
- ✦ Warzywa z masłem ziołowym
- ✦ Świeża surówka sezonowa

DESERY

- ✦ Ciasto jogurtowe z owocami
- ✦ Mus z owoców leśnych z bezami

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU:

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata

CENA: **90** ZŁ/OS.

DZIAŁ KONFERENCJI
tel.: +48 12 252 70 77
kom.: 724 440 033
konferencje@hotelfarmona.pl

FARMONA HOTEL BUSINESS & SPA
ul. Jugownicka 10c, 30-443 Kraków
tel.: +48 12 252 70 70
www.hotelfarmona.pl

ZESTAW GOLD

PRZYSTAWKI

- ✦ Sałatka fussini z rostbefem w musztardzie
- ✦ Bakłażan grillowany z sosem sezamowym i pomidorami
- ✦ Mix sałat z sosem winegret

ZUPY

- ✦ Zupa krem z cukinii z grzankami i oliwą
- ✦ Zupa minestrone z pieczonymi warzywami

DANIA GŁÓWNE

- ✦ Eskalopki wieprzowe duszone w czerwonym winie
- ✦ Pieczony indyk w sosie serowym z tymiankiem
- ✦ Filet z dorsza na duszonym szpinaku

DODATKI

- ✦ Makaron w ziołach z oliwkami i kaparami
- ✦ Gratin ziemniaczane z warzywami i serem
- ✦ Kalafor z sosem curry na ciepło

DESERY

- ✦ Sernik domowy z sosem malinowym
- ✦ Mus czekoladowy z wiśniami
- ✦ Owoce z kremie waniliowym

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU:

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata

CENA: **100** ZŁ/OS.