



MENU
KONFERENCYJNE

MENU KONFERENCYJNE



3-DANIOWE

SKOMPONUJ SWOJE MENU
WYBIERZ PO JEDNEJ POZYCJI Z KAŻDEJ KATEGORII

1. ZUPA

- ✦ Bulion z kurczaka z warzywami i makaronem
- ✦ Krem z pomidorów z pesto i grzankami
- ✦ Krem z kalafiora, prażony słonecznik
- ✦ Barszcz kiszony zabieleny, ziemniaki
- ✦ Zupa szpinakowa z kluseczkami i śmietaną

2. DANIE GŁÓWNE

- ✦ Pieczona miruna z pomidorach, risotto z warzywami w curry
- ✦ Pierś kurczaka zapiekana z serem i boczkiem, puree ziemniaczane, buraczki
- ✦ Makaron w sosie bolognese, mix sałat z sosem balsamicznym
- ✦ Stek wieprzowy, pieczone ziemniaki, pieczarki duszone w śmietanie
- ✦ Pieczony indyk w sosie serowym, zapiekanka ziemniaczana, szpinak

WEGETARIAŃSKIE

- ✦ Risotto z zielonym groszkiem i warzywami z grilla
- ✦ Makaron ze świeżymi pomidorami, oliwkami i kaparami
- ✦ Kasza kuskus z warzywną masalą z mlekiem kokosowym

3. DESER

- ✦ Domowa szarlotka, sos waniliowy
- ✦ Ciasto marchewkowe, sos czekoladowy
- ✦ Mus z owoców leśnych z bezami
- ✦ Panna cotta, sos z marakują
- ✦ Sernik krakowski z sosem malinowym

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata

CENA 59 ZŁ. NETTO / OS.

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

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

OFERTA DLA GRUPY MIN. 10 os.

MENU KONFERENCYJNE



CENA 95 ZŁ. NETTO / OS.

4-DANIOWE

SKOMPONUJ SWOJE MENU
WYBIERZ PO JEDNEJ POZYCJI Z KAŻDEJ KATEGORII

1. PRZYSTAWKA

- ✦ Kurczak marynowany z szałwią i balsamico, sałatka z cukinii, sos musztardowy
- ✦ Tarta szpinakowa, mus z koziego sera, salsa paprykowo-pomidorowa
- ✦ Strudel grzybowy z serem feta, sałatka z kopru włoskiego z limonką
- ✦ Sałatka ogrodowa z marynowanymi warzywami i pestkami dyni

2. ZUPA

- ✦ Krem z dyni z mlekiem kokosowym i imbirem
- ✦ Krem z białych warzyw z prażonym boczkiem i czarnuszką
- ✦ Zupa z suszonych grzybów z warzywami i makaronem
- ✦ Zupa krem z pieczonej papryki z avocado i creme fraiche
- ✦ Zupa chrzanowa z szynką dojrzewającą i bobem

3. DANIE GŁÓWNE

- ✦ Pierś z kurczęcia nadziewana kozim serem i szpinakiem, risotto z cukinią, marchewka z miodzie
- ✦ Polędwiczka wieprzowa z szynką parmeńską, sos marsala, puree z selera, zapiekanka ziemniaczana
- ✦ Schab nadziewany żurawiną, kasza gryczana z boczniakiem, marchewki pieczone
- ✦ Dorsz zapiekany w pomidorach z kaparami, kremowy mus z kalafiora, soczewica z warzywami
- ✦ Wołowina duszona w winie z grzybami, puree ziemniaczano-ciżanowe, warzywa pieczone w tymianku

WEGETARIAŃSKIE

- ✦ Makaron gryczany z boczniakami i cukinią
- ✦ Kaszotto z selerem naciowym i jarmużem
- ✦ Risotto serowe z kalarepą i piklowanymi warzywami

4. DESER

- ✦ Creme brule z jeżynami, lody śmietankowe
- ✦ Ciasto czekoladowe ze słonym karmelem i owocami
- ✦ Tarta cytrynowa z owocami i sosem malinowym
- ✦ Mus truskawkowy z lodami miętowymi i bezami
- ✦ Sernik śliwkowo- czekoladowy z kremem cytrynowym

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata

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

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

OFERTA DLA GRUPY MIN. 10 os.