

PROPOZYCJE SERWISU KAWOWEGO

Cena podstawowa przerwy ciągłej:

Spotkanie do 4 h 12 PLN

Spotkanie 4 - 8 h 18 PLN

- Świeżo parzona kawa i herbata wraz z dodatkami (mleko, cytryna, cukier) - 200 ml/os.
- Woda mineralna gazowana i niegazowana - 250 ml/os.
- Wybór soków owocowych - 250 ml/os.

Dodatki 2 PLN

DODATKI SŁODKIE

- Drożdżowe rogaliki z różnymi nadzieniami - 2 szt./os.
- Ptysie z waniliowym nadzieniem oprószone cukrem pudrem - 1 szt./os.
- Kruche babeczki z musem i owocami - 2 szt./os.
- Ciasteczka owsiane - 2 szt./os.
- Maślane croissanty - 2 szt./os.
- Domowe ciasta (czekoladowe, bananowe, wiśniowe) - 2 szt./os.
- Ciastka francuskie z budyniem i konfiturą owocową - 2 szt./os.

Dodatki 3 PLN

DODATKI SŁODKIE

- Kolorowe francuskie makaroniki, tradycyjne lub z domową konfiturą - 2 szt./os.
- Musy:
waniliowy z coulis z malin,
z czekolady z dodatkiem świeżych owoców,
z mango z czekoladowymi kulczkami - 1 szt./os.
- Owoce filetowane (pomarańcze, grejpfruty, kiwi) (150 g) - 1 por/os.
- Muffiny czekoladowe - 1 szt./os.
- Panna cotta - 1 szt./os.
- Babeczka z kremem patissiere i owocami - 1 szt./os.

DODATKI SŁONE

- Szwedzkie pierogi z grzybami oprószone czarnuszką - 2 szt./os.
- Rożki szpinakowe - 2 szt./os.
- Chrupiące paluchy z czarnymi oliwkami i suszonym pomidorem - 1 szt./os.
- Słone bułeczki z maślanym porem i papryką - 1 szt./os.
- Grissini ziołowe - 2 szt./os.
- Vol-au-vent ze smakowymi pastami - 2 szt./os.
- Kapuśniaczek z dodatkiem leśnych grzybów - 1 szt./os.

DODATKI SŁONE

- Wybór tartinek ze smakowymi pastami, szynką, serem, łososiem wędzonym i chrupiącymi warzywami - 2 szt./os.
- Bułeczki z wiejską szynką, serem i chrupiącymi warzywami - 2 szt./os.
- Sałatka ze świeżymi warzywami i dressingiem musztardowym (50 g) - 1 por/os.
- Sałatka z brokułami, serem feta, pomidorkami koktajlowymi i prażonymi pestkami dyni (50 g) - 1 por/os.
- Mix sałat z serem pleśniowym, owocami i kremem balsamiczno - malinowym (50 g) - 1 por/os.
- Quiche (serowo - cebulowa, serowo - brokułowa, szpinakowa) - 2 szt./os.



ZIMNY BUFET

WERSJA PODSTAWOWA25 PLN

- Kompozycja wędlin wędzonych
- Deska serów żółtych i pleśniowych z winogronami i orzechami
- Wybór kolorowych sałat z warzywami
- Sos tatarski oraz chrzanowy
- Chrupiące bułeczki i paluchy z oliwkami

Dodatki 5 PLN

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Karczek z młodego prosięcia pieczony w aromacie ziół | <input type="checkbox"/> Krewetki na salsie z owoców egzotycznych |
| <input type="checkbox"/> Galantyna z kurczaka na dwa sposoby | <input type="checkbox"/> Mix kolorowych sałat z kurczakiem marynowanym w occie balsamicznym |
| <input type="checkbox"/> Schab pieczony ze śliwką w aromacie białego wina | <input type="checkbox"/> Tradycyjna sałatka jarzynowa |
| <input type="checkbox"/> Rostbef wołowy pieczony na różowo podany na chrupiącej rukoli | <input type="checkbox"/> Mini korniszony, kurki i podgrzybki marynowane |
| <input type="checkbox"/> Gotowana cielęcina z sosem z tuńczyka i kaparów | <input type="checkbox"/> Panna cotta z musem z malin |
| <input type="checkbox"/> Tradycyjny pasztet z orzechami laskowymi | <input type="checkbox"/> Sernik aromatyzowany pomarańczą |
| <input type="checkbox"/> Tymbaliki wieprzowe | <input type="checkbox"/> Ciasto marchwiowo - orzechowe z lukrem i płatkami migdałów |
| <input type="checkbox"/> Pasztet z kaczki z pistacją | <input type="checkbox"/> Ciasto czekoladowe |
| <input type="checkbox"/> Roladki z łososia wędzonego z musem ziołowym | <input type="checkbox"/> Szarlotka królewska |
| <input type="checkbox"/> Vol-au-vent ze smakowymi pastami | <input type="checkbox"/> Mus z białej czekolady |
| <input type="checkbox"/> Babeczki z musem wątróbkowym w aromacie anchois | <input type="checkbox"/> Tiramisu |
| <input type="checkbox"/> Śledź w śmietanie z dodatkiem zielonego jabłka | <input type="checkbox"/> Owoce filetowane |
| <input type="checkbox"/> Tatar ze śledzia | |



DANIA SERWOWANE

PROPOZYCJA 1 (50 PLN/os.)

- Zupa serowo - cebulowa z aromatem białego wina i ziołowymi grzankami
- Pieczony karczek na gryczanej kaszy, w ciemnym aromatycznym sosie kminkowym, w otoczeniu zielonej fasolki
- Szarlotka królewska

PROPOZYCJA 3 (60 PLN/os.)

- Delikatny krem pomidorowo - paprykowy z bazyliowymi grzankami
- Pstrąg pieczony podany na białym winnym sosie, z ryżem na sypko i gotowanymi warzywami
- Mus z białej czekolady z kandyzowaną skórką pomarańczową

PROPOZYCJA 5 (80 PLN/os.)

- Tatar z łososia wędzonego z musem chrzanowym i dressingiem ziołowym
- Krem z prawdziwków z grzanką ziołową
- Pieczona górką cielęca w sosie z polnych ziół, z zapiekanką ziemniaczaną i grillowanymi warzywami
- Fondant z gorzkiej belgijskiej czekolady na musie z mango, z sorbetem z czarnych porzeczek

PROPOZYCJA 2 (50 PLN/os.)

- Bursztynowy bulion z kaczki z makaronem z ciasta naleśnikowego
- Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami, w sosie z sera pleśniowego, podane na zapiekanych ziemniaczkach z bukietem warzyw gotowanych
- Mini panna cotta z musem malinowym

PROPOZYCJA 4 (80 PLN/os.)

- Delikatny pasztet z orzechami pistacji i pszennymi płatkami
- Aksamitny krem szparagowy z kluseczkami z sera ricotta
- Grillowany filet z kurczaka z kostką i farszem z leśnych kurek w sosie z czerwonego wina, z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw
- Galicyjski strudel jabłkowo - gruszkowy w sosie waniliowym

PROPOZYCJA 6 (90 PLN/os.)

- Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, płatkami parmezanu i marynowanymi borowikami
- Krem z dyni z knedelkami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z prawdziwków, z fasolką szparagową w aromacie boczku
- Klasyczne włoskie tiramisu z kruszoną czekoladą

Menu zawiera wodę w dzbankach oraz pieczywo i masło



BUFET NA GORĄCO

— min. 15 osób —

ZUPA (1 do wyboru)

- Aromatyczny krem brokułowy z prażonymi migdałami
- Bulion z perliczki z omlęcikiem jajecznym i warzywami
- Aksamitny krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami
- Krem chrzanowo - ziemniaczany z chipsem z boczku
- Krem z pieczonej papryki z ziołowymi grzankami i oliwą w aromacie bazylii
- Węgierska zupa gulaszowa z gorącymi bułeczkami

DANIE GŁÓWNE/RYBA (1 do wyboru)

- Roladki z soli na julienne z cukinii i marchewki
- Pstrąg pieczony w sosie z białego wina
- Ryba morska w sosie maślanym
- Filet z dorsza w sosie szczypiorkowym
- Steki z łososia bałtyckiego w sosie winno - szafranowym
- Filet z sandacza na liściach świeżego szpinaku

DODATKI SKROBIOWE (2 do wyboru)

- Ryż na sypko z dodatkiem zielonego groszku
- Ryż z warzywami
- Zapiekane ziemniaki w aromacie ziół
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kasza gryczana podana z wiejskim masłem
- Kluski śląskie z boczkiem

DESER (2 do wyboru)

- Strudel jabłkowy z sosem waniliowym
- Ciasto czekoladowe na musie z malin
- Panna cotta z musem z leśnych owoców
- Sernik aromatyzowany pomarańczą
- Tarta cytrynowa

DANIE GŁÓWNE/MIĘSO (1 do wyboru)

- Zrazy wołowe duszone w ciemnym aromatycznym sosie
- Pieczeń z indyka w sosie ziołowo - śmietanowym
- Sakiewka ze schabu z musem grzybowo - serowym
- Filet z kurczaka ze szpinakowym nadzieniem w sosie z sera gorgonzola
- Eskalopki cielęce w sosie orzechowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

DANIE WEGETARIAŃSKIE (1 do wyboru)

- Canelloni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie parmezanowym
- Pieczony bakłażan z pomidorami i mozzarellą
- Kukurydziana tortilla z chrupiącymi warzywami
- Lasagne z warzywami w sosie ze świeżych pomidorów
- Risotto z owocami morza
- Panierowany camembert na sałacie

DODATKI WARZYWNE (2 do wyboru)

- Mix kolorowych sałat
- Warzywa gotowane (marchewka, kalafior, brokuł)
- Fasolka szparagowa w aromacie boczku
- Grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, pieczarki, papryka)
- Sałaty z chrupiącymi warzywami i sosem do wyboru
- Glazurowana marchewka

70 PLN/os.

Menu zawiera wodę w dzbankach oraz pieczywo i masło

