

Przykładowe obiady konferencyjne



Zestaw I Rosół z kluseczkami Grillowana pierś z kurczaka, frytki steak house, surówka Woda 0,2L/OS	49,00 zł/brutto/os
Zestaw II Krem z pomidorów Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty Woda 0,2L/OS	52,00 zł/brutto/os
Zestaw III Barszcz czerwony z uszkami Pierś z kurczaka z pieczarkami i serem, surówka sezonowa, frytki steak house Woda 0,2L/OS	55,00 zł/brutto/os
Zestaw IV krem z białych warzyw Pieczeń wieprzowa w sosie własnym , buraczki , kopytka Sernik 100g/os Woda / sok pomarańczowy 0,2L/OS	65.00 zł/brutto/os
Zestaw V Rosół z kluseczkami / Krem z brokuł – do wyboru Zrazy wieprzowe w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki Jabłecznik 100g/os Woda / sok pomarańczowy 0,2l/OS	65.00 zł/brutto/os

Przykładowe propozycje kolacji

Kolacja serwowana: **60,00 zł /brutto/os**

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
Wędliny, sery,
Pomidory, ogórki
Pieczywo, masło

Kolacja serwowana: **70,00 zł/brutto/os**

Stroganoff z kurczaka
Wędliny, Sery
Bufet sałatkowy
Sałatka po rusku
Pieczywo, masło,
Sok/woda mineralna 0,2/os
kawa, herbata 1p/os

Uroczysta kolacja **120,00 zł/brutto/os**

Przystawka:

Marynowane polędwiczki na chrupiącej sałacie z pestkami słonecznika i melonowym dipem

Zupa:

Solijanka – pikantna zupa na bazie drobiowego rosółu z oliwkami i papryką

Danie główne:

Polędwica wieprzowa w sosie z grzybów leśnych, ziemniaki pieczone z rozmarynem, bukiet surówek

Deser do wyboru:

Puchar bezowa chmura z owocami
Strucla jabłkowa z gałką lodu i bitą śmietaną

Napoje:

Kawa / Herbata
Woda mineralna 0,5l/os
Soki owocowe 0,5l/os

Zakąski zimne (3p/os): **90,00 zł/brutto/os**

Befszyk tatarski
Schabiki z masłem chrzanowym
Karkówka z winną śliwką
Carpaccio wołowe z kaparami
Sałatka caprese – mozzarella z pomidorami
Śledzik po polsku
Pieczywo, maśło