

ZESTAWY SERWOWANE LUNCH KONFERENCYJNY LUB KOLACJA DLA GRUP BIZNESOWYCH

* Menu obowiązuje od 10 osób

Zestawy w cenie 45 zł (brutto) / osoba

Zestaw I

- Zupa krem z pomidorów z grzankami ziołowymi i bazylią
- § Roladka drobiowa z serem i warzywami julien z kremowym sosem i surówką wielowarzywną
- Sernik z sosem czekoladowym
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

Zestaw II

- Kwaśnica izerska na żeberku
- Roladki z piersi kurczaka z pomidorami suszonymi, szpinakiem i serem feta w sosie serowym, puree ziemniaczane, sałatka z kapusty pekińskiej z papryką
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

Zestaw III

- Krem z pieczonego buraka z chipsem selerowym i kwaśną śmietaną
- Schabowy panierowany podany z ziemniakami opiekаныmi i kapustą zasmażaną
- Pana cotta z owocami i owocowym sosem
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

Zestaw IV

- Zupa ogórkowa z ziemniakami i czosnkowymi grzankami
- Piklowana czosnkiem karkówka, puree ziemniaczano - chrzanowe i surówka z kapusty włoskiej, papryki i ogórka
- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

Zestawy w cenie 55 zł (brutto) / osoba

Zestaw I

- Zupa krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi
- Policzki wołowe z sosem demi glace, pure ziemniaczanym i buraczkami na ciepło
- Pieczone jabłko ze słonym karmelem i kruszonką herbatnikową
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

Zestaw II

- Zupa cebulowa z białym winem i serową grzanką
- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, ziemniaki opiekane, surówka colesław
- Czekoladowe ciastko w-z z bitą śmietaną
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

Zestaw III

- Zupa krem z kukurydzy z mlekiem kokosowym i groszkiem ptysiowym
- Wołowe roladki z nadzieniem i sosem demi glace podawane z gnocchi maślanym i surówką z czerwonej kapusty
- Ciastko sezonowe
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

Zestaw IV

- Bulion z mięsnymi kulkami, czosnkiem i warzywnym julienne
- Ryba z pieca saute w sosie cytrusowym podana z gratin ziemniaczanym i sałatką z buraka z papryką
- Torcik tiramisu z serkiem mascarpone
- Woda mineralna/ kawa/ herbata

MENU GRILLOWE / OGNISKA W GODZ. 19:00-22:00

* Menu obowiązuje od 15 osób.

* Bufety uzupełniane są przez 2 godziny.

* Przedłużenie bufetu, dopłata 10 zł od osoby

Zestaw w cenie 55zł (brutto) / osoba

Zestaw nr 1

- Kiełbaski pieczone na grillu
- Kaszanka z boczkiem i kapustą kiszoną
- Pałki z kurczaka w pikantnej marynacie
- Ziemniaki pieczone
- Sałatka grecka z chrupiącymi warzywami i serem feta
- Pikle: papryka, pieczarki, ogórki konserwowe, ogórki kiszone
- Smalec swojski
- Ketchup, musztarda
- Pieczywo
- Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą/ owocami sezonowymi

Dodatkowo płatne:

- Zupa gulaszowa z lanym ciastem - porcja 25 zł
- Oscypek na ciepło z żurawiną - porcja 7 zł
- Szaszytki z szynki - porcja - 14 zł
- Filetowany pstrąg marynowany - porcja - 14 zł
- Jabłko pieczone z foli z cynamonem i miodem - porcja 8 zł



PRZEKĄSKI ZIMNE - BUFET ZIMNY DO KOLACJI

* Menu obowiązuje od 15 osób.

* Bufety uzupełniane są przez 2 godziny.

Zestaw w cenie 55zł (brutto) / osoba

Zestaw I

- Sałatka a'la grecka z chrupiącymi warzywami, fetą i oliwkami lub sałatka pekińska
- z kurczakiem i owocami
- Pomidory z mozzarellą i ziołami z grzanką
- Śledzie w oleju z młodą cebulką
- Pasztet z sosem żurawinowym
- Deska regionalnych specjałów z hotelowej wędzarni - wędzonki
- Deska serów z owocami i orzechami
- Pieczywo mix
- Masło smakowe
- Dressingi: chrzanowy, tatarski
- Woda mineralna z cytrusami podana w karafkach

Dodatki do bufetów zimnych:

- Sałatki - porcja:
 - sałatka z kurczakiem - porcja 8 zł
 - sałatka śledziowa - porcja 8 zł
 - sałatka jarzynowa - porcja 7 zł
 - sałatka meksykańska - porcja 8 zł
- Koreczki śledziowe - porcja - 8 zł
- Tartinki z łososiem, mięsem lub serami dojrzewającymi - porcja - 6 zł
- Przekąski typu finger food - porcja - 7 zł
- z domową wędliną i pieczywem tostowym
- z fileta z kurczaka ze szpinakiem, pomidorem secchi i koprem
- jajka faszerowane pastami - z tuńczyka, wege, warzywa z kurczakiem

KOLACJA GORĄCA - DANIA JEDNOPORCJOWE

Danie jednogarnkowe

Cena: 20 zł (brutto)/ osoba

Cena: 20 zł (brutto)/ osoba

Jedna pozycja do wyboru:

- Forszmak z kurczaka z warzywami i grzanką
- Ragout z kurczaka z grzybami i papryką

Cena: 25 zł (brutto)/ osoba

Jedna pozycja do wyboru:

- Boeuf strogonow z wieprzowiny
- Gulasz w sosie myśliwskim z warzywami podany z pieczywem
- Wołowina po burgundzku z czerwonym winem

