



## KONFERENCYJNY OBIAD SERWOWANY

Wybór 1 menu dla całej grupy.  
Podane ceny dotyczą 1 osoby.

**OPCJA I** **110,00 zł brutto**  
2 dania

Danie pierwsze  
Danie główne

**OPCJA II** **140,00 zł brutto**  
3 dania

Przystawka lub danie pierwsze  
Danie główne  
Deser

**OPCJA III** **175,00 zł brutto**  
4 dania

Przystawka  
Danie pierwsze  
Danie główne  
Deser

## NAPOJE

**OPCJA I** **25,00 zł brutto**

Kawa, herbata, woda

**OPCJA II** **35,00 zł brutto**

Kawa, herbata, woda, soki

**OPCJA III** **55,00 zł brutto**

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



## DANIA DO WYBORU

### PRZYSTAWKI \_\_\_\_\_

Matjas z jabłkiem i cebulą marynowaną

Sałata z marynowanymi warzywami

Szpinakowa roladka z wędzonym łososiem

Verrine ze szpinakiem, pomidorami i mascarpone

Gravlax z sosem tatarskim

### PIERWSZE DANIA \_\_\_\_\_

Bulion mięsny z kluseczkami

Krem z kalafiora, oliwa ziołowa

Krem z marchwi z pomarańczą i imbirem

Krem z pieczonego ziemniaka, boczek, szczypiorek

Kremowa zupa pomidorowa z papryką

### DANIA GŁÓWNE \_\_\_\_\_

Delikatny kurczak w sosie truflowym  
z pieczonymi ziemniaczkami

Schab wieprzowy po meksykańsku z ryżem basmati

Filet z indyka w sosie z białego wina,  
puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe

Risotto primavera

Polędwiczka wieprzowa w sosie paprykowym z surówką  
z marchwii i selera konserwowego

### DESERY \_\_\_\_\_

Ciasto czekoladowe z kremem waniliowym

Sernik baskijski

Mus z orzecha włoskiego, kruszonka migdałowa, owoce