



LUNCH SERWOWANY

Podane ceny dotyczą 1 osoby
przy wyborze 1 menu dla całej grupy.

W przypadku menu mieszanego
należy doliczyć + 25% ceny.

Podatek VAT 8 %

NETTO BRUTTO

OPCJA I	74,07 PLN	80 PLN
2 dania		

Danie pierwsze
Danie główne

OPCJA II	101,85 PLN	110 PLN
3 dania		

Przystawka lub danie pierwsze
Danie główne
Deser

OPCJA III	129,63 PLN	140 PLN
4 dania		

Przystawka
Danie pierwsze
Danie główne
Deser

NAPOJE Podatek VAT 23 %

OPCJA I	16,26 PLN	20 PLN
----------------	------------------	---------------

Kawa, herbata, woda mineralna

OPCJA II	24,39 PLN	30 PLN
-----------------	------------------	---------------

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

OPCJA III	36,59 PLN	45 PLN
------------------	------------------	---------------

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane
(Pepsi and Co.)

Oferta obowiązuje do 31.03.2022 r.



DANIA DO WYBORU

PRZYSTAWKI

Matjas z jabłkiem, cebula marynowana

Salatka z kaczką, avocado, jabłuszka kaparowe

Łosoś, ogórek świeży, żel cytrynowy, crème fraiche

Vitello Tonnate, kapary, sos tuńczykowy

DANIA PIERWSZE

Bulion mięsny, kluseczki

Krem z kalafiora z oliwą ziołową

Krem z marchwi z mlekiem kokosowym i kolendrą

Krem z pieczonego ziemniaka, boczek, szczypiorek

Gazpacho z pomidora i arbuza, oliwki, ogórek
(sezon letni, czerwiec - sierpień)

Chłodnik z botwiny z jajkiem i maślanką
(sezon letni, czerwiec - sierpień)

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka z dorsza bałtyckiego,
ziołowe risotto, warzywa

Filet z indyka, puree ziemniaczane,
pieczone warzywa korzeniowe, sos z białego wina

Kurczak, ziemniaki fondant, boczek, szpinak

Risotto z owczym serem, marchew, oliwa ziołowa

Policzek wołowy z puree ziemniaczanym,
piklowana czerwona kapusta

DESER

Ciasto czekoladowe z kremem waniliowym

Sernik z musem malinowym

Mus z orzecha włoskiego, kruszonka migdałowa, owoce

LUNCH W FORMIE BUFETU

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

Podatek VAT 8 %

NETTO BRUTTO

OPCJA I **101,85 PLN** **110 PLN**

Zupy: 1 danie
Dania gorące: 1 danie
Dodatki do dań gorących: 2 pozycje
Bufet zimny: 4 pozycje
Desery: 1 pozycja
Pieczywo: 1 rodzaj

OPCJA II **120,37 PLN** **130 PLN**

Zupy: 1 danie
Dania gorące: 2 dania
Dodatki do dań gorących: 2 pozycje
Bufet zimny: 5 pozycji
Desery: 2 pozycje
Pieczywo: 1 rodzaj

OPCJA III: **138,88 PLN** **150 PLN**

Zupy: 1 danie
Dania gorące: 3 dania
Dodatki do dań gorących: 2 pozycje
Bufet zimny: 6 pozycji
Desery: 3 pozycje
Pieczywo: 2 rodzaje

NAPOJE Podatek VAT 23 %

OPCJA I **16,26 PLN** **20 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna

OPCJA II **24,39 PLN** **30 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

OPCJA III **36,59 PLN** **45 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane
(Pepsi and Co.)

Oferta obowiązuje do 31.03.2022 r.



DANIA DO WYBORU

Podane ceny dotyczą 1 osoby
przy wyborze 1 menu dla całej grupy.

W przypadku menu mieszanego
należy doliczyć + 25% ceny.

BUFET ZIMNY

Mix sałat z sezonowych z sosem anchois

Klasyczna sałatka grecka z fetą

Mix sałat z burakami, kozim serem i miodowym sosem

Ciastka francuskie:

- z pomidorami i mozzarellą
- z pomidorami i musztardą
- ze szpinakiem
- z kozim serem i szpinakiem
- ze speckiem

Śledzie w domowej śmietanie z jabłkiem

Łosoś wędzony z koperkiem i jogurtem

Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami

ZUPY

Bulion mięsny, kluseczki

Krem z kalafiora z oliwą ziołową

Krem z marchwi z mlekiem kokosowym i kolendrą

Krem z pieczonego ziemniaka, boczek, szczypiorek

Chłodnik z botwiny z jajkiem i maślanką
(sezon letni, czerwiec - sierpień)

Gaspacho z pomidora i arbuza, oliwki, kompres ogórek
(sezon letni, czerwiec - sierpień)

DANIA GORĄCE

Dorsz z glazurowanymi marchewkami,
sałatka z kopru włoskiego

Filet z łososia
z sosem kaparowym, oliwki, pomidorki cherry

Kopytka
ze szpinakiem i parmezanem

Polędwiczki wieprzowe
z sosem pieprzowym

Kurczak w sosie curry
z mlekiem kokosowym, soczewicą, świeżą kolendrą

Indyk w sosie z białego wina z ziołami



DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH _____

Ryż ze smażonymi warzywami
Pęczotto z warzywami korzennymi
Pieczony kalafior z sosem serowym
Zapiekanka ziemniaczana z serem
Pieczone ziemniaki z boczkiem i musztardą
Puree ziemniaczane
Grilowane warzywa z octem balsamicznym

PIECZYWO WŁASNEJ PRODUKCJI _____

Bułeczki z ziołami
Focaccia
Pieczywo razowe z rodzynkami i orzechami
Chleb wiejski na zakwasie

DESERY _____

Sernik z sosem malinowym
Ptysie faszerowane musem waniliowym i czekoladą
Szarlotka z gorącym musem waniliowym
Panna Cotta, sos owocowy
Patero owoców

WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH _____

Mus marakuja, beza kokosowa
Mus cytrynowy, owoce sezonowe



KOLACJA SERWOWANA

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

Podatek VAT 8 %

NETTO BRUTTO

OPCJA I **83,33 PLN** **90 PLN**
2 dania

Danie Pierwsze
Danie Główne

OPCJA II **101,85 PLN** **110 PLN**
3 dania

Przystawka lub danie pierwsze
Danie Główne
Deser

OPCJA III **115,74 PLN** **125 PLN**
4 dania

Przystawka
Danie Pierwsze
Danie Główne
Deser

NAPOJE Podatek VAT 23 %

OPCJA I **16,26 PLN** **20 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna

OPCJA II **24,39 PLN** **30 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

OPCJA III **36,59 PLN** **45 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane
(Pepsi and Co.)

Oferta obowiązuje do 31.12.2021 r.

DANIA DO WYBORU

PRZYSTAWKI

Carpaccio wołowe z rukolą i Grana Padano

Gravlax z łososia, grzanka, burak,
wędzony crème fraiche

Terina z golonki, chrzan, angielska musztarda,
serwowane pikle

Kalafior w tempurze, dresing rosyjski

DANIA PIERWSZE

Bulion mięsny, kluseczki

Krem porowo-ziemniaczany, chips z boczku,
oliwa truflowa

Krem z pieczonego czosnku, żółtko confit, chałka

Krem z buraka, oliwa ziołowa

Gazpacho z pomidora i arbuza, oliwki, ogórek
(sezon letni, czerwiec - sierpień)

Chłodnik z botwiny z jajkiem i maślanką (sezon letni,
czerwiec - sierpień)

DANIE GŁÓWNE

Risotto z serem owczym, marchew, oliwa ziołowa

Łosoś z ziołowym risotto, piklowana cebula

Polędwiczka wieprzowa, kapusta grillowana,
pieczony ziemniak, marynowane w Żubrówce jabłko

Confitowane udko z kaczki, kopytka,
marynowany żółty burak

DESER

Tort truskawkowy

Tort Schwarzwald

Tarta cytrynowa

KOLACJA W FORMIE BUFETU

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

Podatek VAT 8 %

NETTO BRUTTO

OPCJA I **129,63 PLN** **140 PLN**

Zupy: 1 danie
Dania gorące: 1 danie
Dodatki do dań gorących: 2 pozycje
Bufet zimny: 4 pozycje
Desery: 1 pozycja
Pieczywo: 1 rodzaj

OPCJA II **157,41 PLN** **170 PLN**

Zupy: 1 danie
Dania gorące: 2 dania
Dodatki do dań gorących: 2 pozycje
Bufet zimny: 5 pozycji
Desery: 2 pozycje
Pieczywo: 1 rodzaj

OPCJA III: **194,44 PLN** **210 PLN**

Zupy: 1 danie
Dania gorące: 3 dania
Dodatki do dań gorących: 2 pozycje
Bufet zimny : 6 pozycji
Desery: 3 pozycje
Pieczywo: 2 rodzaje

NAPOJE Podatek VAT 23 %

OPCJA I **16,26 PLN** **20 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna

OPCJA II **24,39 PLN** **30 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

OPCJA III **36,59 PLN** **45 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe, napoje gazowane
(Pepsi and Co.)

Oferta obowiązuje do 31.12.2021 r.



DANIA DO WYBORU

BUFET ZIMNY

Salatka Waldorf z serem Jura Bleu

Salatka cezar z kurczakiem z wolnego wybiegu,
chrupiąca pancetta

Grillowana салатка rzymska, suszone pomidory,
peccorino, skórka z cytryny

Ciastka francuskie:

- z pomidorami i mozzarellą
- z pomidorami i musztardą
- ze szpinakiem
- z kozim serem i szpinakiem
- ze speckiem

Tatar z łososia z sosem koperkowym i limonką

Roladka z wędzonego pstrąga

Płatki kurczak marynowanego w occie rozmarynowym
na liściach sałaty

Konfitowane udko z kaczki na grzance,
piklowana papryka

ZUPY

Bulion mięsny, kluseczki

Krem z pieczonej papryki z kiełbasą Chorizo

Krem z pietruszki z jabłkiem i oliwą tymiankową

Krem z buraka, oliwa ziołowa

Chłodnik z botwiny z jajkiem i maślanką
(sezon letni, czerwiec - sierpień)

Gaspacho z pomidora i arbuza, oliwki, kompres ogórek
(sezon letni, czerwiec - sierpień)

DANIA GORĄCE

Labrax z sosem ziołowym i konfitowanymi pomidorami

Łosoś z karmelizowanymi szalotkami i brokułem

Gnocchi ze szpinakiem i parmezanem

Policzki wieprzowe z sosem piwno - miodowym,
musztardą francuską i selerem

Kurczak w sosie curry z mlekiem kokosowym,
soczewicą, świeżą kolendrą

Indyk z bazylią i sosem ziołowym

Udło z kaczki, sos pieczarkowy



DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH _____

Ryż ze smażonymi warzywami
Pęczotto z warzywami korzennymi
Pieczony kalafior z sosem serowym
Zapiekanka ziemniaczana z serem
Pieczone ziemniaki z boczkiem i musztardą
Puree ziemniaczane
Grilowane warzywa z octem balsamicznym

PIECZYWO WŁASNEJ PRODUKCJI _____

Bułeczki z ziołami
Focaccia
Pieczywo razowe z rodzynkami i orzechami
Chleb wiejski na zakwasie

DESERY _____

Tarta z zapiekany kremem migdałowym i owocami
Brownie czekoladowe
Tort jogurtowy, biszkopt orzechowy
Tiramisu, kawa, migdały
Ptery owoców sezonowych

WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH _____

Mus waniliowy, palona biała czekolada



PRZERWA KAWOWA

POCZĘSTUNEK JEDNORAZOWY

	NETTO	BRUTTO
kawa, herbata, woda	16,26 PLN	20 PLN
kawa, herbata, woda, soki	24,39 PLN	30 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 4H

kawa, herbata, woda	28,45 PLN	35 PLN
kawa, herbata, woda, soki	32,52 PLN	40 PLN

POCZĘSTUNEK UZUPEŁNIANY DO 8H

kawa, herbata, woda	32,52 PLN	40 PLN
kawa, herbata, woda, soki	40,65 PLN	50 PLN

DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH

Koktajlowe ciasteczka własnego wypieku – 3 szt./osoba	7,40 PLN	8 PLN
Koktajlowe ciasteczka własnego wypieku – 1 kg	32,41 PLN	35 PLN
Croissanty z czekoladą/konfiturą – 2 szt./osoba	7,40 PLN	8 PLN
Brownie czekoladowe – 2 szt./osoba	9,26 PLN	10 PLN
Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi – 1 porcja/osoba	9,26 PLN	10 PLN
Sernik – 1 porcja/osoba	9,26 PLN	10 PLN
Panna Cotta – szkło, 1 porcja/osoba	9,26 PLN	10 PLN
Mus czekoladowy, waniliowy – szkło, 1 porcja/osoba	9,26 PLN	10 PLN
Sakiewki z ciasta francuskiego z owocami – 2 szt./osoba	11,11 PLN	12 PLN
Owoce – szkło, 1 porcja/osoba	11,11 PLN	12 PLN
Tartinki – 3 szt./osoba	11,11 PLN	12 PLN
Kanapki na bagietce – 2 szt./osoba	16,66 PLN	18 PLN

NAPOJE

Gazowane – Pepsi, 7up, Schweppes – butelka 0,2 l	8,13 PLN	10 PLN
Sok ze świeżych owoców – 0,2 l (pomarańcza, grejpfrut, marchew z jabłkiem)	12,19 PLN	15 PLN

Oferta obowiązuje do 31.03.2022 r.



FINGERFOOD

ŚNIADANIOWE

Bruschetta z pomidorami i selerem naciowym

Tuńczyk z jajkiem przepiórczym i sałatami

Podwędzany twaróg, szczypiorek i musztarda francuska

Szynka, konfitura z czerwonej cebuli i ananas

Jogurt grecki z powidłami z dyni i prażonymi pestkami słonecznika

POPOŁUDNIOWE

Polędwiczka wieprzowa, galaretka jabłkowa

Pieczony ziemniak, śledź holenderski, oliwa szczypiorkowa

Prażynka ryżowa, łosoś wędzony z majonezem ziołowym

Roladka z cukinii z serem Ricotta

Kalafior w tempurze z sosem rosyjskim

WIECZORNE

Ośmiornica, sos baskijski*

Kurczak, sałata rzymska, pomidor

Piklowana marchew, ser bursztyn

Terrina wołowa, remulada z selera

Krewetka z salsą z mango*

DESERY

Pieczony ananas, krem migdałowy

Karmelizowane jabłko, krem mascarpone i tostowane migdały

Krem orzechowy, biszkopt czekoladowy, sos słony karmel

Rafaello

Mus serowy z brzoskwinia

KOSZT:	138,88 zł netto/osoba	150 zł brutto/osoba
		VAT 8 % lub 23 %*



FINGERFOOD

ŚNIADANIOWE

Bruschetta z pomidorami i selerem naciowym

Tuńczyk z jajkiem przepiórczym i sałatami

Podwędzany twaróg, szczypiorek i musztarda francuska

Szynka, konfitura z czerwonej cebuli i ananas

Jogurt grecki z powidłami z dyni i prażonymi pestkami słonecznika

POPOŁUDNIOWE

Polędwiczka wieprzowa, galaretka jabłkowa

Pieczony ziemniak, śledź holenderski, oliwa szczypiorkowa

Prażynka ryżowa, łosoś wędzony z majonezem ziołowym

Roladka z cukinii z serem Ricotta

Kalafior w tempurze z sosem rosyjskim

WIECZORNE

Ośmiornica, sos baskijski*

Kurczak, sałata rzymska, pomidor

Piklowana marchew, ser bursztyn

Terrina wołowa, remulada z selera

Krewetka z salsą z mango*

KOSZT:	115,74 zł netto/osoba	125 zł brutto/osoba
		VAT 8 % lub 23 %*



ŚNIADANIA BIZNESOWE W FORMIE BUFETU

HOTEL MONOPOL KATOWICE
UL. DWORCOWA 5
40-012 KATOWICE

+48 602 432 971
fbmanager@hotel.com.pl

+48 32 782 82 82
monopol@hotel.com.pl

HOTEL
MONOPOL
KATOWICE
★ ★ ★ ★ ★



ŚNIADANIE POLSKIE

82,77 PLN netto / 90 PLN brutto

PÓŁMISEK WĘDLIN POLSKICH _____
Wybór serów twardych / miękkich

NABIAŁ _____
Jajka na twardo
Twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką
Pasta jajeczna

WARZYWA _____
Pomidor krojony w plastry + szczypiorek
Ogórek zielony
Sałata rzymska liście
Rzodkiewki ćwiartki
Oliwki czarne i zielone
Kiełki
Papryki kolorowe julienne
Marchewka surowa julienne

POTRAWY GORĄCE SERWOWANE W PODGRZEWACZU _____
(do wyboru 3 pozycje z niżej podanych)
Smażony boczek
Frankfuterki
Smażone pieczarki
Kiełbasa smażona z cebulką
Kiełbasa biała
Jajecznicza
Dodatki: musztarda, chrzan, ketchup

PIECZYWO _____
Wybór bułek
Chleb ciemny i jasny
Masło
Konfitura, miód
Croissanty (2 szt. / 1 os.)

OWOCE _____
Pomarańcze / grapefruity ćwiartki
Ananas kostka
Kiwi kostka
Winogrona
Sezonowo (jeden wybrany):
truskawka / borówka / malina / porzeczka / arbut

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE _____
Woda mineralna
Soki owocowe
Kawa (ekspres)
Herbata (samowar)



ŚNIADANIE WŁOSKIE

96,66 PLN netto / 105 PLN brutto

Ciastko francuskie z pomidorami i mozzarellą
Quesadilla z serem i chorizo
Mini caprese na wykałacze
Tatar z łososia z czarną oliwką na grzance

Chrupiąca grzanka z grilla z kawiozem i cremé fraisch
Sery twarde (umbriaco, grana padano) na grzance
z konfiturami własnej produkcji
Tuńczyk marynowany w czarnym sezamie
Pieczone rosti ziemniaczane

Warzywa crudite + dipy
Mini sałatka (rukola, pomidor suszony, oliwki, karczochy)
Szynka parmeńska z melonem

Croissanty (2 szt / 1 os.)
Krucze babeczki z mussem waniliowym i świeżymi owocami
Mus czekoladowy na ciastku migdałowym
Sałatka owocowa (jednoporcyjowa)
Sałatka owocowa z jogurtem, musli i orzechami
Koktajl owocowy

Oliwa z oliwek w butelce

Ocet balsamiczny w butelce

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Woda mineralna
Soki owocowe
Herbata, kawa - ekspres



ŚNIADANIE WYKWINTNE

109,42 PLN netto / 120 PLN brutto

WĘDLINY WŁOSKIE

Szynka parmeńska
Salami włoskie

WĘDLINY POLSKIE

Wędlina drobiowa
Szynka wieprzowa
Kiełbasa sucha krojona
Kabanos
Paszety własnej produkcji

SERY WŁOSKIE

Umbriaco
Peccorino
Talleggio

SERY POLSKIE

Gouda
Bursztyn w kawałkach
Bundz lub ser kozi

NABIAŁ

Mini mozzarella
Jajka na twardo
Twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką
Twaróg naturalny
Pasta jajeczna

Oliwa z oliwek w butelce
Ocet balsamiczny w butelce

RYBY

Łosoś marynowany
Pstrąg wędzony

WARZYWA

Pomidory koktajlowe
Pomidor krojony w plastry + szczypiorek
Ogórek zielony
Szpinak
Oliwki czarne i zielone
Papryki kolorowe julienne
Marchewka surowa julienne

POTRAWY GORĄCE SERWOWANE W PODGRZEWACZU (do wyboru 3 pozycje z niżej podanych)

Smażony boczek
Frankfuterki
Pieczone rosti ziemniaczane
Smażone pieczarki
Kiełbasa smażona z cebulką
Kiełbasa biała
Pomidory zapiekane z tymiankiem
Jajecznicza
DODATKI: musztarda, chrzan, ketchup

PIECZYWO

Wybór bułek
Wybór chlebów
Bagietka
Chleb tostowy

Masło

KONFITURA, MIÓD

Konfitura jagoda (produkcja własna)
Konfitura wiśnia / porzeczkowy (produkcja własna)
Powidła śliwkowe (produkcja własna)
Nutella
Wybór miodów
Rodzynki
Śliwki suszone
Migdały (płatki)
Orzechy włoskie i laskowe

CIASTA

Ciasto z owocami (owoce sezonowe)
Croissanty
Drożdżówki z makiem

OWOCE

Pomarańcze / grapefruity ćwiartki
Ananas kostka
Kiwi kostka
Winogrona
Sezonowo (jeden wybrany):
truskawka / borówka / malina / porzeczka / arbuz

JOGURTY OWOCOWE, JOGURTY NATURALNE

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Soki
Woda mineralna
Koktajl mleczny owocowy w szkle (jednoporcjowo)
Mleko
Kawa (ekspres)
Herbata (samowar)