



Oferta konferencyjna 2019

Obiad serwowany (wybór 1 menu dla całej grupy):

Opcja nr 1 (2 dania): 75 zł brutto osoba

Danie Pierwsze
Danie Główne
kawa, herbata, woda

Opcja nr 2 (3 dania): 90 zł brutto osoba

Danie Pierwsze
Danie Główne
Deser
kawa, herbata, woda

Dania do wyboru:

Danie Pierwsze:

Bulion z perliczki z warzywami i domowym makaronem
Minestrone z warzywami
Krem z cukinii z bundzem i czarnuszką
Krem ziemniaczano porowy z jajkiem poche
Krem z marchwi z palonym masłem

Danie Główne:

Polędwiczka z dorsza bałtyckiego, risotto z parmezanem, warzywa zielone
Pstrąg, czarna soczewica, koper włoski, puree z marchwi

Filet z indyka, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe
Kurczak, ziemniaki konfitowane z pietruszką, boczniakiem i czarnuszką
Polędwiczka wieprzowa, zapiekanka ziemniaczana, kapusta włoska

Deser:

Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi
Sernik z musem malinowym
Tort jogurtowy
Tort Schwarzwald
Wybór sorbetów owocowych