

KOLACJA W FORMIE BUFETU

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

Podatek VAT 8 %

NETTO BRUTTO

OPCJA I **97,22 PLN** **105 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 **125 PLN** **135 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: **143,52 PLN** **155 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

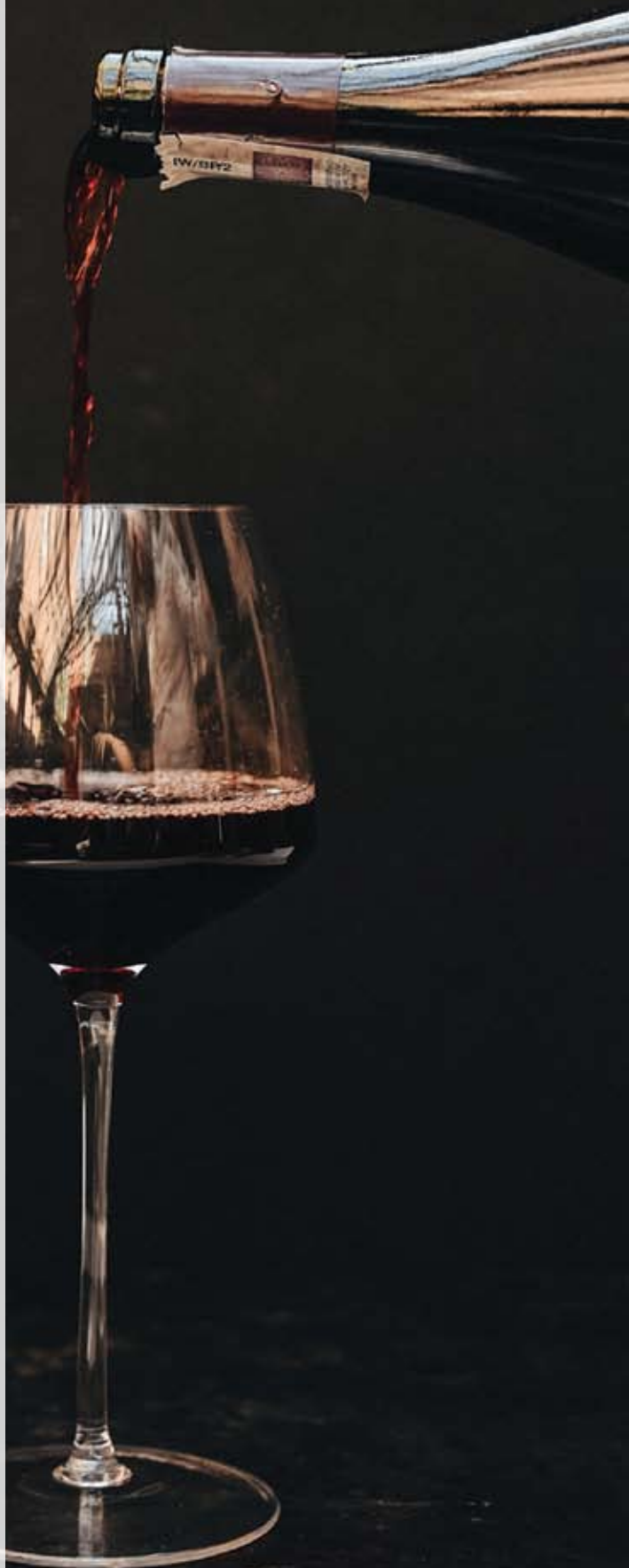
OPCJA II **24,39 PLN** **30 PLN**

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

OPCJA III **32,52 PLN** **40 PLN**

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

Oferta obowiązuje do 31.12.2021 r.



DANIA DO WYBORU

BUFET ZIMNY

Sałatka Waldorf z serem Jura Bleu

Sałatka cezar z kurczakiem z wolnego wybiegu,
chrupiąca pancetta

Grillowana sałatka 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 z koperkiem

Barszcz czerwony z pacztecikiem

Krem z polskich grzybów

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

Dorada 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 beurre blanc

Udło z kaczki, czerwona kapusta, 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
- Pieczycwo razowe z rodzynekami i orzechami
- Chleb wiejski na zakwasie

DESERY _____

- Strudel gruszkowy, prażone migdały, rodzynek i amaretto
- Brownie czekoladowe
- Tort jogurtowy, biszkopt orzechowy
- Tiramissu, kawa, migdały
- Patery owoców sezonowych

WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH _____

- Mus waniliowy, palona biała czekolada

