

LUNCH W FORMIE BUFETU

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

Podatek VAT 8 %

NETTO BRUTTO

OPCJA I **83,33 PLN** **90 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 **97,22 PLN** **105 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: **115,74 PLN** **125 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 _____

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 z koperkiem

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 pstrąga
z sosem kaparowym, oliwki, pomidorki cherry

Gnocchi
ze szpinakiem i parmezanem

Polędwiczki wieprzowe
z sosem grzybowym, pietruszką

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
- Pieczony razowy 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
- Patery owoców

WYBÓR MUSÓW OWOCOWYCH _____

- Mus marakuja, beza kokosowa
- Mus cytrynowy, owoce sezonowe

