



MENU KONFERENCYJNE:

Przedstawiamy ofertę dań serwowanych podczas organizacji konferencji i szkoleń.

Przystawki: (koszt 19,00 zł.)

- Schab długo pieczony / marynowane warzywa / domowy majonez
- Tatar wołowy / pieczywo / pikle / domowy majonez
- Burak / balsamico / czarnuszka (propozycja Wege)

Zupy: (koszt 15,00 zł.)

- Bulion curry / zielona soczewica / pierożki gyoza z kurczakiem
- Krem z kiszzonego ogórka / boczek wieprzowy / popcorn gryczany
- Krem z buraka / słonecznik (propozycja Wege)

Dania główne: (koszt 35,00 zł.)

- Policzki wołowe / sos chrzanowy / buraczki / kasza bulgur
- Kurczak kukurydziany / sos curry/ makaron grandine / warzywa sezonowe
- Karczek pieczony / puree ziemniaczane z boczkiem i szczypiorkiem / sos myśliwski / surówka z kiszzonej kapusty
- Morszczuk / warzywa sezonowe / sos holenderski / gnocchi

Deser: (koszt 15,00 zł)

- Brownie / czekoladowa bita śmietana / sos wiśniowy
- Panna Cotta truskawkowa / kruszonka czekoladowa / sos truskawkowy