



LUNCH BUFETOWY

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób
Czas serwowania bufetu 1 godzina
Zestawy od poniedziałku do piątku
W soboty oraz niedziele lunch ustalany indywidualnie

60 PLN brutto / osoba
(każda kolejna godzina 10 PLN)

Zestaw nr 1

Surówki obiadowe
Warzywa sezonowe
Zupa ze świeżych pomidorów
z bazylią
Steki z kurczaka grillowane
z ananase
Zrazy wołowe w sosie własnym
Filet z dorsza w jarzynach
Warzywa z wody
Ziemniaki pieczone z boczkiem
Owoce sezonowe
Desery

Zestaw nr 2

Sałatka z Szyngą Zamkową
Surówki obiadowe
Zupa pieczarkowa z łazankami
Pieczeń wieprzowa w sosie
Lin w śmietanie
Grillowany filet z kurczaka
Spaghetti carbonara
Fasolka szparagowa
z bułką tartą i masłem
Warzywa gotowane
Ziemniaki
Desery
Owoce sezonowe

Zestaw nr 3

Świeże warzywa
Marynaty
Surówki obiadowe
Barszcz biały
Kotlet po parysku
Pierogi ruskie z okrasą
Pstrąg pod pierzynką z cebuli
Pieczone pałki z kurczaka
Owoce sezonowe
Desery

Zestaw nr 4

Sałatka z kalafiora
Sałatki z mozzarellą i parmezanem
Marynaty
Roladka z kurczaka nadziewana leśnym runem
Wołowina po burgundzku zapiekana w cieście francuskim
Pieczeń ze schabu w jarzynach
Filet z dorsza w sosie cytrynowo- maślanym
Ziemniaki pieczone w ziołach
Mieszanka warzyw
Rosół z domowym makaronem
Owoce sezonowe
Desery

Zestaw nr 5

Sałatka z selera naciowego
Sałatka warzywna
Sałatka sezonowa
Warzywa świeże,
Warzywa konserwowe i marynowane
Zupa krem z pieczarek
Indyk w jarzynach w sosie węgierskim
Wołowina po meksykańsku
Placki ziemniaczane
Lin w śmietanie
Warzywa gotowane na parze
Owoce sezonowe w całości
Desery



KOLACJA BUFETOWA

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób

Czas serwowania bufetu 1 godzina

Zestawy od poniedziałku do piątku

W soboty oraz niedziele lunch ustalany indywidualnie

60 PLN brutto / osoba

(każda kolejna godzina 10 PLN)

Zestaw nr 1

Sałatka śledziowa
Smalec + ogórek kiszony
Sałatka jarzynowa
Zupa minestrone
Roladki drobiowe
Pieczeń wieprzowa w sosie staropolskim
Grillowany filet z dorsza
Szyneczki z kurczaka z rozmarynem
Ziemniaki pieczone z boczkiem
Warzywa gotowane
Owoce sezonowe
Desery

Zestaw nr 2

Sałatka caprese
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka cezar z kurczakiem
Marynaty
Mięsa pieczone
Zupa krem z kalafiora
Dorsz w borowikach
Steki z kurczaka grillowane z ananasem
Gulasz wieprzowy
Kasza gryczana
Ziemniaki pieczone z boczkiem
Warzywa
Bufet deserowy
Owoce sezonowe

Zestaw nr 3

Kolorowe sałaty z winegretem i oliwkami
Sałatka grecka
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Trio śledziowe
Terriny rybne
Rosół z domowym makaronem
Mix pierogów z okrasą
Makaron papardelle z wołowiną
Eskalopki wieprzowe w salsie
Roladki z kurczaka z pieczarkami
Miętuś w sosie chrzanowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Warzywa
Bufet ciast
Owoce sezonowe