

Menu Standard wersja pierwsza

Obiad serwowany indywidualnie na talerzach

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem zielona pietruszką
Schab motyl na liściach szpinaku z pomidorkami cherry z puree ziemniaczanym
Świeże warzywa ogrodowe - Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Dania Ciepłe w trakcie imprezy

Kąski kurczaka z curry na ryżu z grillowanymi warzywami
Mix zapiekanych warzyw i serów na cieście drożdżowym
Barszcz i pasztecik

Bufet zimny

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka
Połudwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
Paszтет kremowy wiejski
Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki
Wołowina na różowo
Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
Sałatka grecka
Sałatka z buraka z wiśnią i fetą
Kąski drożdżowe z cebulą i makiem
Pieczywo

Bufet herbaciano – kawowy b/o

Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę

Napoje chodzące niealkoholowe

(woda / sok 100% pomarańcza i jabłko)

Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Menu Standard wersja druga

Obiad serwowany indywidualnie na talerzach

Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem ryżowym zielona pietruszką
Devolay z kąskami ziemniaka w skórce z rozmarynem w towarzystwie grillowanych warzyw
Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Dania Ciepłe w trakcie imprezy

Żeberka na kapuście z purée ziemniaków i pieczonej cebuli
Mix zapiekanych warzyw i serów na cieście drożdżowym
Barszcz i pasztecik

Bufet zimny

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka
Połędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
Paszтет kremowy wiejski
Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki
Wołowina na różowo
Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
Sałatka z cząstkami kurczaka a'la KFC
Sałatka grecka
Sałatka z buraka z wiśnią i fetą
Kąski drożdżowe z cebulą i makiem
Pieczywo

Bufet herbaciano – kawowy b/o

Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę

Napoje chodzące niealkoholowe

(woda / sok 100% pomarańcza i jabłko)

Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Menu Standard wersja trzecia

Obiad serwowany indywidualnie na talerzach

Krem z pomidora i pieczonej papryki z pikantnym groszkiem ptysiowym

Filet z pieczonego indyka na potrawce pieczarek w śmietanie

Plastry ziemniaka z pieprzem ziołowym

Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Dania Ciepłe w trakcie imprezy

Pieczone pałki z kurczaka ryż z warzywami pesto z rukoli i cytrusów

Mix zapiekanych warzyw i serów na cieście drożdżowym

Barszcz i pasztecik

Bufet zimny

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka

Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu

Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem

Pasztet kremowy wiejski

Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki

Wołowina na różowo

Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką

Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami

Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC

Sałatka grecka

Sałatka z buraka z wiśnią i fetą

Kąski drożdżowe z cebulą i makiem

Pieczyno

Bufet herbaciano – kawowy b/o

Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę

Napoje chodzące niealkoholowe

(woda / sok 100% pomarańcza i jabłko)

Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.