

a statement of
quality and
service



lunch konferencyjny
conference lunch

LUNCH SERWOWANY
(poniżej 40 osób)

Set menu „sea side”

Pomidory z serem mozzarella
podane na sałacie rukoli z sosem ze świeżej bazylii
i orzeszkami pinii

Cena: PLN 90,00 / osoba

Sataye z łososia norweskiego
podane na makaronie gryczanym z pikantnymi warzywami
oraz sosem miodowo-sojowym z ziarnami sezamu

Tarta gruszkowa z kremem migdałowym,
aromatycznym sosem czekoladowym i świeżą miętą

Set menu „light”

Marynowane plastry łososia norweskiego
w pieprzu cytrynowym
podane z sałatką z chrupiących kielków,
z owocami południowymi i świeżo tartym Parmezanem

Cena: PLN 90,00 / osoba

Marynowana pikantna pierś z kurczaka
podana na aromatycznym linguini z sosem Pesto
i krewetkami koktajlowymi z sałatką frisée

Trio sorbetów: cytrynowy, z marakui, malinowy
ze świeżą miętą

Set menu „polish”

Paszтет z borowikami,
marynowaną gruszką i jagodami w żubrówce

Cena: PLN 90,00 / osoba

Marynowana polędwiczka wieprzowa
podana na sosie z grzybów leśnych z zielonym pieprzem,
smażonymi pierożkami leniwymi,
oraz mini buraczkami w miodzie i rozmarynie

Deser czekoladowy na ciepło z lodami waniliowymi,
sosem truskawkowo-pieprzowym i świeżą miętą

* Uprzejmie informujemy Państwa, iż wszystkie nasze ceny zawierają VAT,
nie uwzględniają zaś 10% dodatku za obsługę doliczanego do cen menu i napoi.
* Cena lunchu nie zawiera napoi rozliczanych według spożycia

a statement of
quality and
service



lunch konferencyjny
conference lunch

LUNCH W FORMIE BUFETU ZASIADANEGO BĄDŹ NA STOJĄCO
(powyżej 40 osób)

Cena: PLN 90,00 / osoba

Set menu „cold” (prosimy o wybór 6 propozycji)

Chrupiące liście cykorii z musem z bakłażana i krewetkami koktajlowymi
Pieczona cielęcina w ziołach z sosem z tuńczyka
Wędzony pstrąg z limonkami
Tortilla z kurczakiem i łososiem
Kompozycja serów z orzechami i suszonymi owocami
Świeże krojone owoce z miętą
Mozzarella z pomidorami, sosem pesto i orzeszkami piniowymi
Grillowane warzywa (cukinia, kolorowe papryki)
Grillowane boczniki i pieczarki
Bukiet świeżych sałat (frisée, lolo rosso, lodowa, radicchio, roszponka, rukola)
Suszone pomidory, karczochy, kapary, czarne i zielone oliwki
Kompozycja tortilli z łososiem, tuńczykiem, kurczakiem
Koktajl z krewetek z mango i awokado
Carpaccio z łososia w pieprzu cytrynowym z tartym Parmezanem
Pikantne papryki nadziewane musem serowo-ziołowym
Grillowany bakłażan i cukinia nadziewana serem kozim i suszonymi pomidorami

Set menu „salat bar” (prosimy o wybór 4 propozycji)

Grecka z pomidorami, ogórkiem, papryką i oregano
Orientalna z kurczakiem, makaronem ryżowym i ogórkiem
Z grillowanym indykiem i owocami w sosie curry
Z arbuza z pestkami słonecznika i świeżą kolendrą
Śledziowa z gruszką i selerem naciowym
Rukola z pomidorami koktajlowymi, orzechami, parmezanem i sosem balsamico
Cesarska z grillowanym kurczakiem i grzankami czosnkowymi
Kompozycja zielonych sałat i cykorii z dodatkami:
kapary, anchois, grzanki, wędzony łosoś, szynka, pieczarki

* Uprzejmie informujemy Państwa, iż wszystkie nasze ceny zawierają VAT, nie uwzględniają zaś 10% dodatku za obsługę doliczanego do cen menu i napoi.
* Cena lunchu nie zawiera napoi rozliczanych według spożycia

a statement of
quality and
service



lunch konferencyjny
conference lunch

Set menu „hot” (prosimy o wybór 4 propozycji)

Marynowane młode kurczęta w tymianku
duszone z serem Rokfor, szpinakiem
i suszonymi pomidorami
Zapiekane cannelloni z nadzieniem mięsnym
w sosie neapolitańskim
Pieczone filety z łososia w salsie meksykańskiej
podane na smażonym ananasie z sosem słodko-kwaśnym
Kluseczki gnocchi z suszonymi pomidorami,
sałatą rukola i orzeszkami pinii
Eskalopki wieprzowe z sosem ze smardzów i zielonego
pieprzu
Duszony szpinak w sosie gorgonzola
Grillowane jarzyny z mozzarellą i pomidorami
Ziemniaki zapiekane z serem Parmezan

Set menu „dessert”

Tartoletki owocowe
Łezki i płytki owocowe
Trio musów czekoladowych
Mini tiramisu
Minimum kalorii
Świeżo krojone owoce południowe z miętą

* Uprzejmie informujemy Państwa, iż wszystkie nasze ceny zawierają VAT,
nie uwzględniają zaś 10% dodatku za obsługę doliczanego do cen menu i napoi.
* Cena lunchu nie zawiera napoi rozliczanych według spożycia