

MENU LUNCH

BUFET



MENU I

BUFET GORĄCY

Zupa ogórkowa z ziemniakami
Pieczone udko z kurczaka z cytryną i rozmarynem
Klopsiki z szynki w sosie z pieczonych pomidorów
Makaron penne z sosem pesto i rukolą
Kasza gryczana z wędzonym boczkiem i tymiankiem
Czerwona kapusta duszona z jabłkiem

DESER

Ciasto marchewkowe
Kosz owoców

NAPOJE

Woda niegazowana

BUFET SAŁATKOWY

(dla grup powyżej 30 osób)

Mieszanka kolorowych sałat
Pomidor, Ogórek, Papryka, Kukurydza,
Czerwona fasola, Fasolka szparagowa,
Rzodkiewka, Seler naciowy, Oliwki,
Pieczarki marynowane, Ogórki konserwowe,
Jajko gotowane, Pestki dyni,
Grzanki ziołowe,
Tuńczyk, Kurczak grillowany,
Mozzarella, Feta

Pikantne śledzie po kaszubsku

Sos jogurtowy, sos rémoulade,
ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek
Pieczywo mieszane oraz masło

CENA: 55 PLN NETTO / OS.

MENU II

BUFET GORĄCY

Krem z pieczonej marchwi z pomarańczami i imbirem
Czarniak atlantycki z suszonymi pomidorami, kaparami
i porem
Filet z kurczaka sous vide z sosem dijon
Frittata ze szpinakiem, oliwą i parmezanem
Kalafiory pieczone z ziołami prowansalskimi
Ziemniaki zapiekane z papryką, czosnkiem i cebulą

DESER

Panna cotta z sosem truskawkowym
Kosz owoców

NAPOJE

Woda niegazowana

CENA: 55 PLN NETTO/ OS.

MENU LUNCH

BUFET



MENU III

BUFET GORĄCY

Tajski bulion z trawą cytrynową, pak choy, grzybami i makaronem ryżowym
Mintaj w kokosowej panierce panko w sosie słodko kwaśnym
Wieprzowina w sosie ostrygowym z dymką i orzeszkami
Smażony ryż z jajkiem i orientalnymi warzywami
Marchewka z curry i kolendrą
Ciecierzycza ze smażonymi pieczarkami i fasolką

DESER

Pudding z tapioki z owocami
Kosz owoców

NAPOJE

Woda niegazowana

BUFET SAŁATKOWY

(dla grup powyżej 30 osób)

Mieszanka kolorowych sałat
Pomidor, Ogórek, Papryka, Kukurydza,
Czerwona fasola, Fasolka szparagowa,
Rzodkiewka, Seler naciowy, Oliwki,
Pieczarki marynowane, Ogórki konserwowe,
Jajko gotowane, Pestki dyni,
Grzanki ziołowe,
Tuńczyk, Kurczak grillowany,
Mozzarella, Feta

Pikantne śledzie po kaszubsku

Sos jogurtowy, sos rémoulade,
ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek
Pieczywo mieszane oraz masło

CENA: 55 PLN NETTO/ OS.

MENU IV

BUFET GORĄCY

Zupa grzybowa z kluskami i majerankiem
Grillowane burgery wołowe z sosem Ballantine's
barbecue
Dorsz pieczony z sosem cytrynowym z estragonem i
świeżymi pomidorami
Lasagne ze szpinakiem i patisonami w sosie
pomidorowym
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
Fasolka szparagowa z szalotką i marynowaną papryką

DESER

Sernik z brzoskwiniami
Kosz owoców

NAPOJE

Woda niegazowana

BUFET SAŁATKOWY

(dla grup powyżej 30 osób)

Mieszanka kolorowych sałat
Pomidor, Ogórek, Papryka, Kukurydza,
Czerwona fasola, Fasolka szparagowa,
Rzodkiewka, Seler naciowy, Oliwki,
Pieczarki marynowane, Ogórki konserwowe,
Jajko gotowane, Pestki dyni,
Grzanki ziołowe,
Tuńczyk, Kurczak grillowany,
Mozzarella, Feta

Pikantne śledzie po kaszubsku

Sos jogurtowy, sos rémoulade,
ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek
Pieczywo mieszane oraz masło

CENA: 55 PLN NETTO/ OS.

MENU LUNCH

BUFET



MENU V

BUFET GORĄCY

Zupa minestrone z fasolą, muszelkami i parmezanem
Grillowane steki z indyka w sosie rozmarynowym
Gotowane pulpeciki z dorsza w sosie koperkowym
Gnocchi z groszkiem, miętą i fetą
Smażone ziemniaki z patelni z pietruszką i masłem
Brokuły z pieczonym czosnkiem i białym winem

DESER

Ciasto jogurtowe
Kosz owoców

NAPOJE

Woda niegazowana

BUFET SAŁATKOWY

(dla grup powyżej 30 osób)

Mieszanka kolorowych sałat
Pomidor, Ogórek, Papryka, Kukurydza,
Czerwona fasola, Fasolka szparagowa,
Rzodkiewka, Seler naciowy, Oliwki,
Pieczarki marynowane, Ogórki konserwowe,
Jajko gotowane, Pestki dyni,
Grzanki ziołowe,
Tuńczyk, Kurczak grillowany,
Mozzarella, Feta

Pikantne śledzie po kaszubsku

Sos jogurtowy, sos rémoulade,
ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek
Pieczywo mieszane oraz masło

CENA: 55 PLN NETTO/ OS.

MENU VI

BUFET GORĄCY

Zupa rybna z pomidorami, kalmarami i małżami
Grillowany filet z kurczaka z gruszkami, tymiankiem
i serem pleśniowym
Lasagne z sosem bolońskim
Grillowane warzywa z pieczarkami i ciecierzycą
Biały ryż
Szpinak ze śmietaną i czosnkiem

DESER

Sernik z brzoskwiniami
Kosz owoców

NAPOJE

Woda niegazowana

BUFET SAŁATKOWY

(dla grup powyżej 30 osób)

Mieszanka kolorowych sałat
Pomidor, Ogórek, Papryka, Kukurydza,
Czerwona fasola, Fasolka szparagowa,
Rzodkiewka, Seler naciowy, Oliwki,
Pieczarki marynowane, Ogórki konserwowe,
Jajko gotowane, Pestki dyni,
Grzanki ziołowe,
Tuńczyk, Kurczak grillowany,
Mozzarella, Feta

Pikantne śledzie po kaszubsku

Sos jogurtowy, sos rémoulade,
ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek
Pieczywo mieszane oraz masło

CENA: 55 PLN NETTO / OS.