

MENU LUNCH BUFET



MENU I

(dla grup powyżej 30 osób)

BUFET GORĄCY

Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem
Dorsz w sosie z suszonymi pomidorami,
kaparami i porzem
Pieczony filet z kurczaka w kremowym sosie
z musztardy dijon
Lasagne ze szpinakiem i patisonami
w sosie pomidorowym
Kalafiori pieczone z ziołami prowansalskimi
Ziemniaki zapiekane z wędzoną papryką i
czosnkiem

DESER

Panna cotta z sosem owocowym
Jabłka

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

BUFET SAŁATKOWY

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

Pikantne śledzie po kaszubsku

Sosy: Jogurtowy, rémoulade
Ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek

Pieczyno, masło

CENA: 90 PLN NETTO / OS.

MENU II

(dla grup powyżej 30 osób)

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
Pieczona marchewka z curry i kolendrą
Fasolka szparagowa z ciecierzycą
i smażonymi pieczarkami

DESER

Sernik waniliowy
Jabłka

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

BUFET SAŁATKOWY

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

Pikantne śledzie po kaszubsku

Sosy: Jogurtowy, rémoulade
Ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek

Pieczyno, masło

CENA: 90 PLN NETTO / OS.

MENU LUNCH BUFET

MENU III

(dla grup powyżej 30 osób)

BUFET GORĄCY

Zupa grzybowa z kluskami i majerankiem
Klopsiki w sosie z pieczonych pomidorów
Dorsz pieczony z sosem cytrynowym i gremolată
Gnocchi z kremową fetą, chili i miętą
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
Brokuły z białym winem i migdałami

DESER

Krem czekoladowy z wiśniami
Jabłka

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną

BUFET SAŁATKOWY

Mieszanka kolorowych sałat, rukola, szpinak, szczypiorek
Pomidor, Ogórek, Papryka, Kukurydza,
Czerwona fasola, Fasolka szparagowa, Rzodkiewka, Kiełki, Seler naciowy, Cebula czerwona,
Oliwki, Pieczarki marynowane, Ogórki konserwowe, Groszek,
Jajko gotowane, Pestki dyni,
Grzanki ziołowe,
Tuńczyk, Kurczak grillowany,
Mozzarella, Feta
Pikantne śledzie po kaszubsku
Sosy: Jogurtowy, rémoulade
Ocet balsamiczny, vinaigrette, oliwa z oliwek
Pieczywo, masło

CENA: 90 PLN NETTO / OS.

NAPOJE CIEPŁE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata

CENA: 9 PLN NETTO / OS.

