

# LUNCH KONFERENCJE [MENU SERWOWANE]

---




## Zestaw I

---

- Rosół z makaronem
- Kotlet schabowy panierowany
- Ziemniaki gotowane
- Surówka z kapusty z chili i kuminem


## Zestaw III

---

- Leczo z kolorowych warzyw z cieciorą 
- Filet drobiowy w ziołach
- Sos porowo - pieprzowy
- Ryż szafranowy
- Sałatka z selera, ananasa i natki pietruszki

## Zestaw II

---

- Krem z pieczonych papryk i pomidorów 
- Pieczeń z karczku, sos śliwkowy
- Kluski śląskie
- Czerwona kapusta duszona w czerwonym winie z owocami

## Zestaw IV

---

- Krem z ziemniaka z prażonym boczkiem
- Schab z rozmarynem
- Podgrzybki w śmietanie
- Ziemniaczane puree z chrzanem
- Surówka z kapusty pekińskiej, jarmużu i gruszek

# LUNCH KONFERENCJE [MENU SERWOWANE]

---

## Dania VEGE\*

---

1. Makaron soba ze smażoną fasolką, imbirem i tofu
2. Tortilla z warzywnym curry i ryżem
3. Makaron ryżowy z cukinią, suszonymi pomidorami i chili
4. Pęczak z warzywami po meksykańsku
5. Medaliony warzywne, dip jogurtowo-limonowy z koprem

## Deser\*



---

1. Ciasto domowego wypieku
2. Panna cotta z coulis malinowe
3. Mus czekoladowy z chrupiącą posypką
4. Puree owocowo-jogurtowe



## Przystawki\*

---

1. Łosoś wędzony z glazurą miodową i łupanym pieprzem układany na świeżym melonie 
2. Pomidor faszerowany mini mozzarellą, szynką dojrzewającą i pesto z rukoli
3. Quiche ze szpinakiem suszonym pomidorem i serem feta przyodziały mikro ziołami 



DO WSZYSTKICH DAŃ  
SERWOWANA JEST

WODA AROMATYZOWANA  
OWOCAMI

---

\* JEDNA POZYCJA DO WYBORU

---