



Przerwy kawowe



	Serwis jednorazowy brutto/ osoba	Serwis całodzienny brutto/ osoba
Propozycja I Aromatyczna kawa, wybór herbat smakowych Ronnenfeld, woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą	13,00 PLN / osoba	18,00 PLN / osoba
Propozycja II Aromatyczna kawa, wybór herbat smakowych Ronnenfeld, woda mineralna Kropla Beskidu, woda mineralna gazowana Kropla Beskidu, miks soków owocowych	18,00 PLN / osoba	23,00 PLN / osoba
Propozycja III Aromatyczna kawa, wybór herbat smakowych Ronnenfeld, woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą miks soków owocowych świeżo wypiekane rogaliki z nadzieniami smakowymi	25,00 PLN / osoba	30,00 PLN / osoba
Propozycja IV Aromatyczna kawa, wybór herbat smakowych Ronnenfeld, woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą miks soków owocowych ciasta własnego wypieku kosze owoców sezonowych	35,00 PLN / osoba	40,00 PLN / osoba
Propozycja V Aromatyczna kawa, wybór herbat smakowych Ronnenfeld, woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą miks soków owocowych mini bułeczki koktajlowe 2 szt./osoba	40,00 PLN/ osoba	45,00 PLN / osoba

Lunche serwowane



Cena brutto/ osoba

Propozycja I

Delikatny krem pieczarkowy ,
panierowany ser camembert na bukietcie sałat ,
szarlotka z rozetą bitej śmietany

37 PLN/osoba

Propozycja II

Krem z kalafiora pieczonego z grzankami maślanymi ,
kotlety mielone z pieczoną cebulą, buraczkami
zasmażanymi i ziemniakami,
babka cytrynowa z sosem waniliowym

37 PLN/osoba

Propozycja III

Ostry krem z marchwi z chipsami z bekonu,
grillowany filet z kurczęcia ,pieczone ziemniaki z ziołami,
bukiet kruchych sałat z sosem vinegrette,
biała dama z sosem wiśniowym

38 PLN/osoba

Propozycja IV

Krem porowo-ziemniaczany z ziołowymi
grzankami,
Filet z białej ryby panierowany panko, frytki belgijskie,
surówka kolesław,
musy owocowe z bitą śmietaną

40 PLN/osoba

NAPOJE płatne dodatkowo

woda mineralna z cytryną i miętą 2 PLN/ porcja
sok owocowy 5 PLN/ porcja

Lunche bufetowe



Cena brutto/ osoba

Propozycja I

Krem z czosnku niedźwiedziego z maślanymi grzankami,

Złociste medaliony schabowe,
makaron włoski w kremowym sosie serowym z tuńczykiem

Biała kasza gryczana z pieczoną cebulą,

Sałatka z buraków cukrowych z pomarańczą,
sałaty z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulą w ogrodowym dressingu

Domowe ciasto marchewkowe,
delikatny deser straciatella

Propozycja II

Krem cebulowy z grzankami

Pulpety wieprzowe na sosie grzybowym,
filet z białej ryby w panco

Zielona soczewica z porem,
tradycyjne tłuczone ziemniaki z koperkiem

Surówka z białej kapusty z kukurydzą i ogórkiem,
brokuły masłem kraszone

Tarta owocowa,
granola z jogurtem

Propozycja III

Krem pomidorowo-paprykowy z kulkami mozzarelli

Pieczeń z szynki wieprzowej na sosie rozmarynowym,
Kaszotto z białej kaszy gryczanej z pieczarkami i szpinakiem

Kluski śląskie

Surówka z kapusty czerwonej z ogórkiem,
bukiet warzyw parowany

Szarlotka,
budźń czekoladowy z wiśniami

Propozycja IV

Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym

Kotlety wegetariańskie z soczewicy ,
połędwiczki drobiowe w chrupkiej panierce

Ziemniaki ze skórka pieczone,
puree ziemniaczane z masłem

Surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem,
modro kapusta z bekonem

Ciasto cytrynowe z pomarańczą kandyzowaną,

55 PLN/osoba

55 PLN/osoba

55 PLN/osoba

55 PLN/osoba

NAPOJE

Woda mienralna z miętą i cytryną oraz Soki owocowe 10 PLN/ osoba
Aromatyczna kawa oraz wybór herbat smakowych 10 PLN/ osoba

Finger food



Cena brutto 5 PLN/
sztuka

Na słono

Roladka z grillowanego bakłażana z kozim serem i suszonymi pomidorami

Babeczka koktajlowa z pieczonym kurczakiem, pastą curry, rodzynkami i migdałami

Szaszłyk koktajlowy z grillowanym kurczakiem, ananasek i serem camembert

Babeczka koktajlowa z kremem tuńczykowym i kaparami

Szaszłyk koktajlowy z kabanosem polskim i marynatami

Tartaletka z oliwkami i musem pomidorowym

Sałatka śledziowa z wędzonymi śliwkami i orzechami włoskimi

Szpadki a la capresse

Babeczki kruche z avocado i wędzonym labraksem

Tartinki z pasztetem myśliwskim i ogórkiem swojskiego kiszenia

Sałatka ziemniaczana z matiasem i ogórkiem kwaszonym

Tatar z łososia na pumperniku z zielonym ogórkiem

Galantyna z gęsiny z gruszką i konfiturą z fig

Medaliony z kaszanki otulone pieczonym burakiem cukrowym

Sałatka z sera żółtego, czerwonej fasoli i ananasa

Na słodko

Trzy musy owocowe z jogurtem

Straciatella z nutą brandy

Panna cotta limonkowa

Biała dama z sosem waniliowym

Mus z mlecznej czekolady z wiśniami

Puszyste cappuccino

Truskawki w czekoladzie

Panna cotta malinowa

Mus cytrynowy z migdałami prażonymi

Tiramisu

Crème brulee

Panna cotta truskawkowa

Mus chałwowy ze śliwkami

Sernik na zimno z truskawką

Mus mascarpone z sosem jagodowym