

Propozycja menu dla Grup
(prosimy o wybór takiego samego menu dla wszystkich uczestników)

Do obiadów i kolacji serwowane są soki, woda, kawa, herbata bez limitu

Przerwa kawowa całodzienna (na bieżąco uzupełniana)

Zestaw nr 1

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Herbaty wielosmakowe
- Woda mineralna butelkowana, woda mineralna z miętą i cytryną – w dzbankach

Zestaw nr 2 (w jego skład wchodzi zestaw nr 1 + zestaw nr 2)

- Ciasto polskie – własnego wyrobu – 1 rodzaj
 - ciasteczka kruche
 - Owoce filetowane
-

Zestaw śniadaniowy

Śniadanie w formie bufetu

Na zimno:

- Ser żółty
- Szyńka, schab pieczony, karkówka
- Pasztet podany z chrzanem
- Jajka w majonezie
- Twarożek
- Warzywa sezonowe oraz ogórki kiszzone
- Dżemy, miód
- Jogurty
- Musli/ płatki kukurydziane / mleko
- Ciepłe bułeczki

Na gorąco:

- Placuszki z owocami sezonowymi/parówki- **I dzień**
- Jajecznica/ biała kiełbaska z cebulką- **II dzień**
- Jajko sadzone, zapiekane z bekonem, pomidorem i serem /frankfurterki- **III dzień**

Menu na obiady oraz kolacje

Zupy

- Krem brokułowy z grzankami i ziołową śmietaną
- Domowa zupa jarzynowa z kwaśną śmietaną
- Domowy rosół z makaronem i warzywami
- Krem ze szczawiu z jajkiem poche i chrustem z boczku
- Ogórkowa na wędzonce ze śmietaną
- Zupa cebulowa zapiekana z serem
- Zupa krem z pomidorów z bazyliową śmietaną
- Krem z ziemniaków z chili i kasztanami jadalnymi

Dania Główne

- Wolno gotowany schab z kluseczkami z boczkiem, kalafiozem z sosem polskim i sosem pieczarkowym
- Rolada z polędwiczki wieprzowej z grzybami w sosie cebulowym z mini kopytkami i buraczkami zasmażanymi
- Luzowane udko z kurczaka (w formie roladki bez kostki) w sosie miodowym z chipsem marchewkowym podany z ziemniakami opiekanymi i fasolką szparagową z czosnkiem
- Pstrąg panierowany w ziarnach słonecznika podany na szpinaku z czosnkowym makaronem Linguini i pietruszkowo – cytrynowym sosem
- Roladka z indyka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami podana z gratin i bukietem sałat

- Polędwiczka sous vide z babką ziemniaczaną, karmelizowaną gruszką, chrustem z pora i sosem wiśniowym
- Tradycyjny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i puree ziemniaczanym
- Konfitowane udo z kurczaka z pieczonym ziemniakiem i mizerią z koprem
- Makaron z sosem Bolognese
- Pierś z kurczaka w sosie winnym z risotto marchewkowym i pieczonym jabłkiem
- Kaczka pieczona z jabłkami w sosie żurawinowym, podana z leniwymi kluskami i gruszką karmelizowaną lub buraczkami (dopłata dodatkowo + 15PLN netto/osoba)
- Karmazyn czerwony z strudlem warzywnym i sosem z zielonego ogórka (dopłata dodatkowo 15 PLN/osoba)

Desery

- Mus czekoladowy z wiśniami
- Ananas grillowany z miodem podany z gałką lodów waniliowych
- Panna Cotta z sosem malinowym i kruszonką bezową
- Domowa szarlotka z lodami na ciepło
- Mus chałwowy ze świeżymi owocami
- Grillowana brzoskwinia z lodami śmietankowymi i kruszonką z miodem
- Lody z owocami

Przekąski

- Tortilla z kurczakiem, pastą z czerwonej fasoli i kolendrą
- Carpaccio z buraków z kozim serem, rukolą i sosem balsamicznym
- Deska pieczonych mięs z piklami i sosami:
- Śledź na sałatce z jabłka, buraczany, z olejem lnianym
- Plastry indyka z sosem kaparowym na rukoli
- Grillowany oscypek z malinowym pomidorem, tymiankiem i oliwą ziołową
- Roladki z łososia na marynowanym fenkule z redukcją pomarańczową
- Tatar ze śledzia z imbirem i curry podany na pumperniku miodowym
- Roladki ze schabu z musem chrzanowo - porowym w galarecie

- Pasztet w cieście kruchym z konfiturą cebulową

Sałatki

- Sałatka caprese
- Bukiet sałat z serem pleśniowym, winogronami i dresingiem z vinegret
- Sałata rzymska z kurczakiem
- Sałatka brokułowa z jajkiem, pomidorem i majonezem
- Sałatka włoska z serem mozzarella, wędzonym kurczakiem na kolorowych sałatach

Dania główne wegetariańskie

- Pieczony łosoś z ciepłym vinegret z kaszy gryczanej z kolendrą, chili i limonką (dopłata 15zł/osoba)
- Bliny gryczane z kawiozem z cytryny i wiejską kwaśną śmietaną
- Paella z warzywami sezonowymi, ciecierzycą i kaszą jaglaną
- Pieczony batat z salsą pomidorową i sosem z pieczonego czosnku
- Spring Rolls z wędzonym łososiem, avocado i sałatką z marchewki z prażonym sezamem
- Gołąbek z kaszy gryczanej i boczniaków w sosie ze świeżych pomidorów z ziołami
- Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kawiozem
- Wegański gulasz z bakłażana z pikantną rukolą i granatem
- Lasagne z bakłażana z czarnymi oliwkami i kaparami
- Stir-fry z tofu i orzeszkami ziemnymi
- Curry z ciecierzycą z warzywami, masłem orzechowym i mlekiem kokosowym
- Papryka faszerowana
- Camembert panierowany w orzechach z musem z gruszki i suszoną żurawiną
- Placki z cukinii z kwaśną śmietaną i gravlaxem z łososia

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, że w naszych posiłkach mogą występować następujące składniki wywołujące reakcje alergiczne: zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut), skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne (arachidowe), soja, mleko (łącznie z laktozą) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia lub orzechy queensland, seler, gorczyca, nasiona sezamu, łubin, mięczaki, dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr