



MENU KONFERENCYJNE SERWOWANE

Zestaw I:

Zupa z karmelizowanej cebuli z grzanką serową
Szaszłyk z grillowanym kurczakiem, pieczonym ziemniaczkiem i sałatka Colesław
Crumble truskawkowe z kruszonką migdałową

Zestaw II:

Krem cukiniowo – dyniowy z pestkami dyni
Tagiatelle z łososiem wędzonym z czerwonym Pesto w sosie śmietanowym
Tarta cytrynowa z owocami sezonowymi

Zestaw III:

Krem czosnkowy z chrupiącą bagietką
Risotto z boczniaka z prażonym boczkiem
Panna cotta kawowa z sosem karmelowym

Zestaw IV:

Krem z pieczonej marchwi i pomarańczy z serkiem
Filet z pstrąga z puree z kalafiora w sosie cytrynowym, podawany z ryżem jaśminowym
Suflet jabłkowy z cynamonem

Zestaw V:

Krem z batata z drożdżowym grissini
Stek wieprzowy z kością, z kaszą gryczaną w sosie z zielonego pieprzu, z fasolką szparagową w aromacie czosnku
Parfait chałwowe z sosem truskawkowym

Zestaw VI:

Sałatka Cesare
Dorsz z kuskusem miętowym, ze szparagami i pomidorkami cherry
Tarta czekoladowa z wiśniami i bitą śmietaną

Zestaw zawiera także kawę, herbatę oraz wodę