



PRZERWY KAWOWE

Wydawane będą w formie otwartego bufetu samoobsługowego ze stołu szwedzkiego, z którego każdy z uczestników podczas trwania spotkania pobierze sobie napój, kawę czy herbatę oraz ciastko. Nad całością przerw będzie czuwał zespół kelnerów dbający o uzupełnianie odpowiedniej ilości zastawy oraz o bieżące utrzymanie czystości.

Przerwa kawowa

Kawa rozpuszczalna Nescafe

Herbata Lipton

Dodatki: śmietanka, mleczko, cukier

Woda mineralna niegazowana

Soki: pomarańcza , jabłko

Krucze ciasteczka

Opcja dodatkowa:

Ciasta: sernik, jabłecznik, miodowiec

Owoce: mandarynka, banany, jabłka, winogrona



LUNCH

Serwis lunchu zostanie oznakowany wyraźnymi tabliczkami z menu, co pozwoli na szybszy wybór przez podchodzących uczestników właściwego dla siebie menu, co z kolei spowoduje przyspieszenie działania punktów wydawczych a tym samym skrócenie czasu serwisu.

1. Zupa wydawana z bufetu szwedzkiego w naczyniach porcelanowych 250ml

Propozycja menu:

- krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- krem z pomidorów z grzanką czosnkową
- krem z brokuł z paluszkami słonymi
- żurek staropolski

2. Danie główne (mięso 120 g, dodatek skrobiowy 150g, jarzynka 150g)- szwedzki bufet

Propozycja menu:

Mięsa:

- kotlet de volaille z serem lub masłem
- zraz ułański w sosie pieczarkowym
- rolada z kurczaka z musem grzybowym
- kotlet gordon blue lub szwajcarski
- pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowym
- zawijasy wieprzowe po staropolsku
- pieczona ryba na szpinaku
- kotleciki serowo – brokułowe w sosie pomidorowym
- domowe pierogi z farszem mięsnym, z kapustą i grzybami

Dodatki skrobiowe:

- ziemniaki z wody
- ziemniaki pieczone z serem
- talarki ziemniaczane z cebulką i ziołami
- mini kluski śląskie

Classic Menu



- mini kopytka
- ryż smakowy
- kasza gryczana

Jarzynka :

- trio warzyw blanszowanych
- duet fasoli szparagowej
- mini marchewka w zalewie miodowej
- marchewka z groszkiem
- buraczek zasmażany
- kapusta zasmażana

Bufet surówkowy:

- surówka z marchewki z jabłkiem
- surówka z buraczka z chrzanem
- surówka z selera z rodzynkami
- rodzajowe surówki z białej kapusty



KOKTAIL

ZIMNY STÓŁ SZWEDZKI

RYBY

Mus rybny z rodzynekami

Terina ze szczupaka z paluszkami krabowymi

Sandacz z pomarańczowym oczkiem w towarzystwie szpinaku

MIĘSA

Kaczka w pomarańczach

Rolada z szynki w panierce sezamowej

Plastry pieczonego karczku z sosem tatarskim

Terina wieprzowo – drobiowa z brokołami i kaparami

Aksamitna pieczeń wieprzowa faszerowana serem gorgonzola

DANIA JARSKIE

Kompozycja serów pleśniowych

Mus z sera z paprykowym trio

Jajko przepiórcze z kawiolem

BUFET SAŁATKOWY

Sałatka cesarska z anchois, boczkiem i parmezanem

Sałatka Woldoff z selerem naciowym, orzechami, rodzynekami i jabłkiem z sosem cytrynowym

Sałatka Korsykańska z pieczarkami, smażoną szynką i pomidorkami suszonymi

BUFET CUKIERNICZO – OWOCOWY

Owoce podawane w kielichach : banan, winogrono, mandarynka

Nowoczesny serwis deserowy:

Koktajl z truskawek

Mus waniliowy z borówką



BUFET KAWOWY

Kawa

Herbata

Woda mineralna

Soki rodzajowe

GORĄCY STÓŁ SZWEDZKI

Eskalopki wieprzowe z szynką parmeńską i szalwią

Marynowane fileciki z indyka w mleku kokosowym z dodatkiem kolendry

Borowiki w śmietanie

Mini kluski śląskie

Talarki ziemniaczane zapiekane serem

Duet fasoli szparagowej

Marchewka coctailowa w miodzie



KOKTAIL

ZIMNY STÓŁ SZWEDZKI

Piramida różności

1000 sztuk koreczków rodzajowych

Dania coctailowe

750 porcji dań w mini naczynkach porcelanowych

- fantazja z boczku i śliwki kalifornijskiej,
- roladka z szynki w otoczce sezamowej,
- rolada z kurczaka z orzechami Pini,
- tatar z łososia wędzonego.

Tartinki rodzajowe

750 sztuk kanapek wykonanych na bagietce i ciemnym pieczywie

- z szynką konserwową i ogórkiem zielonym,
- ze schabem pieczonym,
- z salami i oliwką,
- z serem brie i winogronem,
- z łososiem wędzonym.

Bufet sałatkowy

250 porcji sałatek na bazie świeżych warzyw

- sałatka capresse
- sałatka tuńczykowa
- sałatka z kurczakiem grillowanym

Bufet słodki

Ciasto własnego wypieku

- sernik z wiśnią,

Classic Menu



- szarlotka
- snikers

Owoce

- melon,
- arbuz,
- winogrono,
- kiwi,
- mandarynka.

Bufet z napojami

- kawa rozpuszczalna,
- herbata rodzajowa,
- woda mineralna,
- soki rodzajowe.

Classic Menu



KOLACJA WIECZORNA

ZIMNY STÓŁ SZWEDZKI

RYBY

Miecznik pieczony w całości

Mus rybny z rodzynkami

Tatar z łososia podawany na limonce

Sushi z łososiem wędzonym i trio paprykowym

Rolada z pstrąga z paluszkiem krabowym

Krewetki cocktailowe w trzech odsłonach: Grecja, Hawajska, Amerykańska

MIĘSA

Kaczka po tyrolsku na pierzynie z pomarańczy

Mus drobiowy ze szpinakiem

Fantazja z dziczyzny podana na styl staropolski

Warkocz Boryny, czyli mix mięs podawany w formie warkocza

Teryna wieprzowa z serem gorgonzola

Brokułowe fantazje zawinięte w kapuście włoskiej

SERY

Kompozycja musów serowych z warzywami i owocami morza w asyście świeżych owoców i orzechów włoskich

SAŁATKI

Sałatka chłopska z chrupiącym bekonem, pomidorami w sosie vinegrette

Mix sałat z grillowanym kurczakiem podkreślony dresingiem ziołowym

Sałatka z koziego sera w towarzystwie świeżych warzyw

PIRAMIDA ROZMAITOŚCI

Oryginalne koreczki cocktailowe - 300 szt. podane na wyjątkowym podeście w kształcie ściętego obrotowego stożka.

DODATKI

Pieczyno rodzajowe, masła smakowe

Sosy i dipy smakowe: koperkowy, czosnkowy, żurawinowy



GORĄCY STÓŁ SZWEDZKI

Fantazja cielęca w liściach winogronowych w sosie rodzynekowym
Roladki drobiowe z musem grzybowym na puree z marchewki i szparagów
Zrazy wołowe po staropolsku podawane na kaszy gryczanej
Łosoś na pierzynie szpinakowej
Borowiki w śmietanie
Ziemniaki pieczone w sosie serowo – pomidorowym
Dziki ryż
Trio warzyw blanszowanych
Mini marchewka w zalewie miodowej

STÓŁ CUKIERNICZO-OWOCOWY

Doskonałe słodkie przekąski w najnowszej formie serwisu- mini naczynka
Deser straciatella
Deser kokosowy
Deser malinowy
Kulki czekoladowe z masami smakowymi
Kuleczki owocowe na piramidzie

BUFET Z NAPOJAMI

Kawa rozpuszczalna
Kawa z ekspresu
Herbata Lipton wielorodzajowa
Dodatki: śmietanka, cytryna, cukier
Woda mineralna niegazowana z cytryną
Soki: pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłkowy

ALKOHOL

Wino musujące na powitanie gości 150ml/osoba
Wino białe i czerwone