

Bufet Polski

Zraz wieprzowy w sosie własnym

Schab wieprzowy aromatyzowany rozmarynem na duszonej kapuście

Devolay drobiowy nadziewany borowikiem

Pierogi z ziemniakami i twarogiem okraszone duszoną cebulką

Pyzy okraszone smażonym boczkiem

Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym

Fasolka szparagowa z butką tartą prażoną na maśle

Salatka z zielonego ogórka w ziołowym sosie winegret

Surówka z buraczków i jabłka

Salatka z kiszonych ogórków i koperku

80 zł/osobę

Informacje uzupełniające:

Oferta dedykowana dla grup od 20 do 100 osób

Suma dań mięsnych dla 1 osoby to 200 g (2,5 kawałka)

Suma dodatków skrobiowych dla 1 osoby - 200 g

Suma dodatków warzywnych dla 1 osoby - 200 g

Bufet Aviator

Kotlet szwajcarski ze schabu wieprzowego nadziewany szynką i serem

Piers kurczaka nadziewana warzywami juljen w sosie kurkowym

Roladki wieprzowe w sosie własnym

Pierozki ravioli nadziewane ricottą z borowikiem z serem grana padano

Frytki

Kluski śląskie

Warzywa gotowane na parze z masłem ziołowym

Mieszanka sałat i warzyw w sosie winegret

Sałatka w stylu greckim z fetą i oliwkami

90 zł/osobę

Informacje uzupełniające:

Oferta dedykowana dla grup od 20 do 100 osób

Suma dań mięsnych dla 1 osoby to 200 g (2,5 kawałka)

Suma dodatków skrobiowych dla 1 osoby - 200 g

Suma dodatków warzywnych dla 1 osoby - 200 g

Bufet kontynentalny

Polędwiczka wieprzowa opasana wędzonym boczkiem na warzywnym ragout

Devolay drobiowy nadziewany borowikiem

Łosoś na różowym sosie pieprzowym z krewetkami

Ravioli nadziewane ricottą i szpinakiem w sosie pomodoro z serem grana padano

Ziemniaczane placki rosti

Ziemniaczki gotowane z masłem koperkowym

Warzywa gotowane na parze z masłem ziołowym

Salatka z zielonego ogórka i pomidorkó koktajlowych

Mieszanka sałat i warzyw w sosie winegrette

100 zł/osobę

Informacje uzupełniające:

Oferta dedykowana dla grup od 20 do 100 osób

Suma dań mięsnych dla 1 osoby to 200 g (2,5 kawałka)

Suma dodatków skrobiowych dla 1 osoby - 200 g

Suma dodatków warzywnych dla 1 osoby - 200 g