



**KONFERENCJE**  
**UROCZYSTE KOLACJE**  
**MENU DLA ZORGANIZOWANYCH GRUP**

**PROPOZYCJA NR 1**

**40 ZŁ/ OSOBĘ**

\*\*\*

*Rosół królewski z makaronem*

\*\*\*

*Eskalopki wieprzowe*

*z pieczonymi ziemniaczkami w aromatycznych ziołach*

*i surówką sezonową*

\*\*\*

*Sernik*

*Szarlotka*

*Czekoladowa rozkosz*

*Soki owocowe*

*Bufet kawowy*



## **PROPOZYCJA NR 2**

**80 ZŁ/ OSOBE**

\*\*\*

*Rosół królewski z makaronem*

\*\*\*

*Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym pieczonymi ziemniakami  
i blanszowanymi warzywami*

\*\*\*

*Szarlotka podana na gorąco  
z bitą śmietaną i lodami waniliowymi*

\*\*\*

*Patera mięs pieczonych*

*Śledzik na trzy smaki*

*Salatka ala grecka*

\*\*\*

*Bufet kawowy*

*Soki owocowe*



### **PROPOZYCJA NR 3**

**120 ZŁ/ OSOBĘ**

\*\*\*

*Bulion wołowy z kołdunami i warzywami*

\*\*\*

*Pręga wołowa z ziołowymi kluskami i modrą kapustą*

\*\*\*

*Gruszka gotowana w miodzie pitnym*

*z sosem waniliowym i lodami*

\*\*\*

*Patera mięs pieczonych*

*Śledzik na trzy smaki*

*Salatka ala grecka*

*Tatar wołowy z cebulką, korniszonem i marynowanymi kurkami*

*Leśne smaki ( pasztet z dziczyzny w dwóch smakach)*

*Salata z wędzonym pstrągiem , grapefruitem i sosem winegret*

\*\*\*

*Barszcz z krokietami*

*Zrazy wołowe z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami*

\*\*\*

*Bufet kawowy*

*Soki owocowe*