

Propozycja Menu na Kongres:

Przerwa kawowa:

- Kawa 100% arabica
- Wybór herbat sir Williams
- Dodatki: mleko, cukier, cytryna
- Woda mineralna
- Croisanty, mini drożdżówki, mini babeczki koktajlowe
- Owoce filetowane

Lunch menu (bufetowe):

Zupa:

- Krem z palonej papryki, chutney z krewetek koktajlowych i salami picante
- Zupa z zielonej soczewicy z pomidorami i kolendrą

Danie główne:

- Ossobuco cielęce w demi glacie grzybowym, cukinia
- Indyk w posypce pistacjowej w sosie maślanym, mieszanka warzyw
- Pieczony łosoś w sosie porowo cytrynowym, kalafior romanesco
- Cannelloni z ricottą, szpinakiem i suszonym pomidorami zapiekane z sosem śmietanowym i serem

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem
- Ryż z masłem pietruszkowym
- Warzywa grillowane
- Bukiet warzyw
- Surówki:
 - Surówka colesław
 - Mix sałat z warzywami i malinowym vinegretem
 - Sałatka wiosenna z mini mozzarellą i pomidorkami cherry



Uroczysta kolacja serwowana:

Przystawka:

- Mini sałatka z serowymi tortellini, rukolą i borowikami w sosie maślanym

Danie główne:

- Policzki wołowe w sosie pieczeniowym z nutą czekolady, moskale z prażoną cebulką, białe szparagi

Deser:

- Puszysty torcik mascarpone z mango na kruchym spodzie, galaretką prosecco, sos z czerwonej porzeczki

Napoje:

- Wino (czerwone Zidela Shiraz-Merlot, białe Chardonnay)
- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Woda mineralna

