



**NIEZAPOMNIANE  
EVENTY**

**2024**

# MENU KONFERENCYJNE

**SZKOLENIA, KONFERENCJE,  
INTEGRACJA**

## **DESER (25 ZŁ/OSOBĘ BRUTTO) 1 DO WYBORU**

- CRÉME BRÛLÉE  
ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI
- PANNA COTTA Z AKSAMITNYM SOSEM  
MALINOWYM I ŚWIEŻYM LISTKIEM  
MIĘTY
- MUFFINA CZEKOLADOWA Z MUSEM  
OWOCOWYM

## **LUNCH SERWOWANY**

### **PROPOZYCJA I (60 ZŁ/OSOBĘ BRUTTO)**

- KREM POROWO-GRUSZKOWY  
Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- FASZEROWANE WARZYWAMI  
UDKO Z KURCZAKA  
W AKOMPANIAMENCIE KOPYTEK  
I MARCHEWKI CONFIT
- WODA MINERALNA W DZBANACH  
Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

### **PROPOZYCJA II (65 ZŁ/OSOBĘ BRUTTO)**

- AROMATYCZNA ZUPA CEBULOWA  
NA BIAŁYM WINIE Z GRZANKAMI
- FILET Z DORSZA W SOSIE  
CYTRYNOWYM NA POSTUMENCIE  
Z PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU  
I MIXEM CHRUPIĄCYCH SAŁAT  
I WARZYW
- WODA MINERALNA W DZBANACH  
Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

### **PROPOZYCJA III (70 ZŁ/OSOBĘ BRUTTO)**

- KREM SYCYLIJSKI Z MOZZARELLĄ  
I PESTO BAZYLIOWYM
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA  
W SOSIE Z GORGONZOLI PODANA  
Z ĆWIARTKAMI ZIEMNIACZANYMI  
I FASOLKĄ SZAPARAGOWĄ
- WODA MINERALNA W DZBANACH  
Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

*CENTRUM SZKOLENIOWO-WYPOCZYNKOWE "SŁONECZNY BRZEG"*

*ZAWADY UL. WYPOCZYNKOWA 27A, 42-110*

 603 972 000 / 600 379 879

 [biuro@slonecznybrzeg.com](mailto:biuro@slonecznybrzeg.com)



**NIEZAPOMNIANE  
EVENTY**

**2024**

# MENU KONFERENCYJNE

**SZKOLENIA, KONFERENCJE,  
INTEGRACJA**

## LUNCH BUFETOWY

### **PROPOZYCJA I (100 ZŁ/OSOBE BRUTTO)**

TRADYCYJNA ZUPA Z FASOLKI  
SZPARAGOWEJ PRZEŁAMANA  
NUTĄ PORA I SEREM FETA  
SOCZYSTA PIECZEŃ Z SZYNKI  
W SOSIE WŁASNYM  
CHRUPIĄCE PAŁKI Z KURCZAKA  
ZIEMNIAKI OPIEKANE  
SURÓWKA SZWEDZKA  
SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ  
PIECZONE WARZYWA KORZENNE

### **PROPOZYCJA II (120 ZŁ/OSOBE BRUTTO)**

- AROMATYCZNA ZUPA CURRY  
Z KURCZAKIEM I CUKINIĄ
- TRYBOWANE UDKO Z KURCZAKA  
FASZEROWANE MIĘSEM  
I WARZYWAMI
- GULASZ WIEPRZOWO-WOŁOWY  
Z NUTĄ OSTREJ PAPRYKI
- MAKARON W SOSIE  
TYMIANKOWO-ZIOŁOWYM  
Z SUSZONYMI POMIDORAMI
- RISOTTO WARZYWNE
- BURACZKI TARTE
- SURÓWKA SZWEDZKA
- KALAFIOR OKRASZONY BUŁKĄ  
TARTĄ I MASŁEM KLAROWANYM

### **PROPOZYCJA III (160 ZŁ/OSOBE BRUTTO)**

- ZAWADZKI FORSZMAK
- MIRUNA W SOSIE SZPINAKOWYM
- KARKÓWKA DUSZONA  
W PIKANTNYM SOSIE  
POMIDOROWYM
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE  
PIECZONE W BOCZKU  
ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- PĘCZAK Z WARZYWAMI  
PO MEKSYKAŃSKU
- GNOCCI Z MASŁEM ZIOŁOWYM
- SURÓWKA COLESŁAW
- MIX SAŁAT Z CHRUPIĄCYMI  
WARZYWAMI W SOSIE VINEGRET
- DUSZONA CZERWONA KAPUSTA  
Z KARMELOWANYM JABŁKIEM  
I MIODEM

*CENTRUM SZKOLENIOWO-WYPOCZYNKOWE "SŁONECZNY BRZEG"*

*ZAWADY UL. WYPOCZYNKOWA 27A, 42-110*

 *603 972 000 / 600 379 879*

 *biuro@slonecznybrzeg.com*

**NIEZAPOMNIANE  
EVENTY**

**2024**

# MENU KONFERENCYJNE

**SZKOLENIA, KONFERENCJE,  
INTEGRACJA**

## ZIMNA PŁYTA

(PODAWANA W BUFECIE SZWEDZKIM)

### **PROPOZYCJA I (50 ZŁ/OSOBĘ BRUTTO)**

- PÓŁMISEK REGIONALNYCH WĘDLIN
- DESKA SERÓW WĘDZONYCH I ŻÓŁTYCH
- ŚLEDŹ W OLIWIE ZIOŁOWEJ Z CEBULKĄ
- PASZTET TRADYCYJNY Z ŻURAWINĄ
- RYBA OPIEKANA W ZALEWIE OCTOWEJ Z SOSEM TATARSKIM
- PALUCHY Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z SOSEM SALSA
- ANTIPASTI WARZYWNE
- SAŁATKA GRECKA
- PIECZYWO

### **PROPOZYCJA II (80 ZŁ/OSOBĘ BRUTTO)**

- WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE
- ZESTAW WYKWINTNYCH SERÓW Z SUSZONYMI OWOCAMI I ORZECHAMI
- ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM
- PASZTET MYŚLIWSKI
- TATAR ZE ŚLEDZIA NA GRZANCE
- STRIPSY Z KURCZAKA Z SOSEM CZOSNKOWYM
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM, GRANATEM I BRZOSKWINIĄ NA MIXIE SAŁAT
- GRILLOWANY BAKŁAŻAN I CUKINIA Z PIERZYNKĄ Z KOZIEGO SERA I PESTO BAZYLIOWYM
- MIX PIECZYWA CIEMNEGO I JASNEGO Z MASŁEM CZOSNKOWYM

CENTRUM SZKOLENIOWO-WYPOCZYNKOWE "SŁONECZNY BRZEG"

ZAWADY UL. WYPOCZYNKOWA 27A, 42-110

☎ 603 972 000 / 600 379 879

✉ [biuro@slonecznybrzeg.com](mailto:biuro@slonecznybrzeg.com)