

**NIEZAPOMNIANE
EVENTY**

2024

MENU KONFERENCYJNE

**SZKOLENIA, KONFERENCJE,
INTEGRACJA**

DESER (25 ZŁ/OSOBE 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/OSOBE 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/OSOBE 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/OSOBE 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

**NIEZAPOMNIANE
EVENTY**

2024

MENU KONFERENCYJNE

**SZKOLENIA, KONFERENCJE,
INTEGRACJA**

LUNCH BUFETOWY

PROPOZYCJA I (100 ZŁ/OSOBĘ 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/OSOBĘ 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/OSOBĘ BRUTTO)

- ZAWADZKI FORSZMAK
- MIRUNA W SOSIE SZPINAKOWYM
- KARKÓWKA DUSZONA W PIKANTNYM SOSIE POMIDOROWYM
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE PIECZONE W BOCZKU ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- PĘCZAK Z WARZYWMI PO MEKSYKAŃSKU
- GNOCCHI 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