

## Menu Impreza Firmowa

Cena: 150 zł/osoba

### Dania serwowane

Krem z pieczonych pomidorów z sosem pesto i grzankami lub Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chrustem z szynki parmeńskiej  
Pieczona polędwiczka wieprzowa podana na grillowanych warzywach z opiekanymi młodymi ziemniakami i sosem z zielonego pieprzu lub  
Pieczony łosoś jurajski w sosie cytrynowym, czarna soczewica, grillowany pak choi  
Panna cotta z białą czekoladą i musem z rokitnika lub Mus czekoladowy z sosem karmelowym i owocami

### Bufet szwedzki - dania ciepłe

Żurek ze swojską kielbasą  
Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym  
Pieczone żeberka w sosie BBQ  
Pierś z kurczaka faszerowana kaszanką  
Zapiekanka ziemniaczana  
Kaszotto z kaszy pęczak z warzywami  
Pierogi ruskie

# Bufet szwedzki – dania zimne

Sałatka wiosenna z pieczonym kurczakiem

Śledź w trzech smakach: żurawina,  
curry i z cebulką

Sałatka makaronowa z brokułem,  
korniszonem i dipem czosnkowym

Deska mięs i wędlin z piklami

Sałatka Caprese z mozzarellą i pomidorem

Chleb wiejski, smalec, ogórek

## Napoje

(serwowane bez limitów)

Kawa lub herbata

Woda niegazowana z cytryną/soki  
owocowe/napoje gazowane

## Desery

(w formie bufetu szwedzkiego)

Owoce sezonowe (100g/os)

Ciasta w trzech gatunkach (150 g/os)