

## 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

### Menu

(w formie bufetu szwedzkiego – 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

(w formie bufetu szwedzkiego – 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)