

hotelprzystan.com

PORT
RESTAURACJA

PRZYSTAŃ
RESTAURACJA

Menu Biznesowe

Grupa Przystań

Przystań Hotel & Restaurants
ul. Żeglarska 4, 10-160 Olsztyn
hotelprzystan.com

Grzegorz Kuciej
+48 725 667 780
grzegorz.kuciej@hotelprzystan.com

Filip Matykiewicz
+48 725 667 720
filip.matykiewicz@hotelprzystan.com





Spis treści

Restauracja Port

Lunch w formie bufetu	1-3
Lunch serwowany	4-6
Dania Jednogarnkowe	7
Kolacja w formie bufetu	8-9
Kolacja serwowana	10-11
Półmiski dań zimnych	12
Uroczysta Kolacja	13-14
Dodatkowe dania serwowane do uroczystej kolacji	15
Kolacja w formie grilla	16-17
FingerFood	18

Restauracja Przysiań

Lunch w formie bufetu	19-21
Lunch serwowany	22-24
Dania Jednogarnkowe	25
Kolacja w formie bufetu	26-27
Kolacja serwowana	28-30
Półmiski dań zimnych	31
Uroczysta Kolacja	32-33
Dodatkowe dania serwowane do uroczystej kolacji	34
Kolacja w formie grilla	35-36
FingerFood	37
Śniadania Biznesowe	38-40

Serwisy kawowe	41
Open bary	42
Cennik alkoholi	43-45

Menu Biznesowe

Lunch bufet

Menu 1

Dania zimne

Salata z pieczonym kurczakiem, filetowaną pomarańczą, prażonymi orzechami włoskimi i dresingiem mango chili B/LAKTsałaz

Salata z wędzonym łososiem atlantyckim, suszonymi pomidorami i awokado z sosem winegretem B/LAKT, B/GLUT

Salata z pieczoną dynią piżmową z granatem, serem feta i winegretem B/GLUT, WEGE

Surówka ze świeżej marchwi i szatkowanego pora B/GLUT, WEGE

Kolorowy Colesław z papryką i kukurydzą B/GLUT, B/LAKT, WEGE

Zupy

Zupa tajska z warzywami i sojowym makaronem B/LAKT

Zupa fasolowa z włoską kiełbasą B/LAKT

Dania gorące

Pieczone steki drobiowe z duszonymi grzybami leśnymi B/GLUT

Irlandzki gulasz wołowy na ciemnym piwie z warzywami korzennymi B/GLUT

Filety okonia morskiego duszone w sosie z białego wina i prażonymi kaparami B/GLUT

Pieczone korzenne warzywa z tymiankiem i miodem B/GLUT, WEGE

Kasza bulgur z duszonymi grzybami B/GLUT, WEGE

Kremowe puree ziemniaczane z posypką z pikantnej włoskiej kiełbasy Spinata B/GLUT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych

Menu Biznesowe

Lunch bufet

Menu 2

Dania zimne

Salata nicejska z tuńczykiem, jajkiem przepiórczym, fasolką szparagową i musztardowym winegretem. B/LAKT, B/ GLUT

Salata z grillowanym filetem kurczaka po tajsku, ananasem, kiełkami fasoli mung i sosem słodko kwaśnym. B/LAKT

Salata z serem mozzarella, melonem miodowym, borówkami amerykańskimi i kremem balsamicznym WEGA, B/ GLUT

Surówka z drobno szatkowanej białej kapusty z prażonymi pestkami i winegretem B/LAKT, B/ GLUT, WEGA, WEGA

Surówka z kapusty pekińskiej, świeżym ogórkiem i kukurydzą B/LAKT, WEGA, WEGA

Zupy

Krem z dyni na mleku kokosowym z prażonymi migdałami/ LAKT, B/ GLUT, WEGA, WEGA

Rosół drobiowo-wołowy z marchewką i makaronem B/LAKT

Dania gorące

Eskałopki drobiowe w sosie śmietanowym z leśnymi grzybami.

Długo pieczona karkówka wieprzowa z duszoną cebulą i świeżym rozmarynem. B/LAKT

Halibut w stylu azjatyckim z grillowaną kapustą pak choi i chilli B/ GLUT, B/LAKT

Fasolka szparagowa gotowana na parze z prażonymi migdałami B/LAKT, B/ GLUT, WEGA, WEGA

Smażony ryż z Woka z orientalnymi warzywami B/LAKT, B/ GLUT, WEGA, WEGA

Pieczone ziemniaki z ziołami i wędzoną papryką B/LAKT, B/ GLUT, WEGA, WEGA

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych

Menu Biznesowe

Lunch bufet

Menu 3

Bufet zimny

Salata z wędzoną sieją, marynowaną dynią i kurkami B/LAKT, B/GLUT

Salata z kremowym kozim serem, karmelizowana figą, prażonymi pestkami dyni i kremem balsamicznym B/GLUT, WEGE

Salata z grillowanym filetem kurczaka, serem brie i suszoną żurawiną i ziołową oliwą B/GLUT

Surówka z białej kapusty z rzodkiewką B/LAKT, B/GLUT, WEGE, WEGA

Surówka z kalafiora z brzoskwiniami i płatkami migdałów B/GLUT, WEGE

Zupy

Szczawiowa z jajkiem na wędzonce

Kremowa zupa grzybowa z grzankami

Bufet gorący

Eskalopki z indyka w sosie curry z kolendrą B/LAKT

Pieczony filec miętusa z karczochami i suszonymi pomidorami B/LAKT

Duszona wołowina po węgiersku z warzywami i wędzoną papryką B/LAKT

Pieczony kalafior al dente ze złocistą bułką tartą WEGE

Kuskus perłowy z groszkiem i ziołami BL/BG/WEGE

Ziemniaki z wody z siekanym koperkiem i masłem WEGE, B/GLUT

Bufet słodki

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych

**Menu w formie bufetu dedykowane jest
dla Grup powyżej 20 osób.
W przypadku mniejszej liczby osób lunch
będzie w formie serwowanej.**

Menu Biznesowe

Lunch serwowany

Menu 1

Zupa

Śródziemnomorska zupa rybna z owocami morza B/GLUT, B/LAKT

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Długo pieczona karkówka z cebulą, pieczonymi ziemniakami z tymiankiem i grillowanymi warzywami BL

Filet sandacza z sosem cytrynowo – śmietanowym z ziemniakami z wody i fasolką szparagową z masłem i bułką tartą

Grillowany stek z kalafiora z puree z batatów, rukolą, owocem granatu i prażonymi migdałami B/LAKT, B/GLUT, WEGE, WEGA

Deser

Kremowy sernik z sosem malinowym i lawendą. WEGE



Menu Biznesowe

Lunch serwowany

Menu 2

Zupa

Krem z pieczonego pora z pikantną włoską kielbasą spinata B/GLUT

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Grillowana pierś kurczaka z sosem grzybowym, kremowym puree ziemniaczanym i grillowanymi warzywami
Smażony filet okonia z ziemniakami gratin, sosem z wędzonej papryki chipotle i blanszowanym brokułem
Smażone gnocchi z sosem dyniowym, prażonymi pestkami i wegańskim serem feta BG

Deser

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i owocami WEGE



Menu Biznesowe

Lunch serwowany

Menu 3

Zupa

Warmińska zupa z leśnych grzybów i słodką śmietanką i świeżą pietruszką

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Filet pstrąga z marchewkowym puree i ragout paprykowo-pomidorowe B/GLUT

Kremowe risotto z podsmażanym bocznikiem, parmezanem i rukolą B/GLUT, WEGE

Pierogi z konfitowaną nogą kaczki i chrupiącym boczkiem (5 sztuk)

Deser

Tarta czekoladowa na ciepło z lodami waniliowymi WEGE



Menu Biznesowe

Dania jednogarnkowe Uzupełniane 1h (3 dania do wyboru)

Makaron penne z łososiem, mulami, pomidorkami cherry w sosie śmietanowym

Makaron z prażonymi orzechami, bazyliowym pesto i pomidorkami cherry (wegetariańskie) WEGE

Gulasz wieprzowy z korzennymi warzywami i świeżymi ziołami BL

Penne z sosem grzybowym i kurczakiem

Makaron penne z sosem bolońskim i parmezanem

Gulasz myśliwski z pieczywem

Wegetariańskie curry z warzywami i ryżem WEGE, WEGA, B/LAKT, B/GLUT

Perłowy kuskus z grillowanymi warzywami, suszonymi pomidorami i świeżą bazylią WEGE, WEGA, B/LAKT, B/GLUT



Menu Biznesowe

Kolacja bufet / Dania uzupełniane 2 godziny

Menu 1

Dania zimne

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorkami cherry i startym parmezanem

Sałata z wędzonym filetem pstrąga warmińskiego, czerwoną cebulą, kaparami oraz oliwą ziołową B/LAKT, B/GLUT

Sałata z gruszką, gorgonzolą i orzechami włoskimi B/GLUT

Pieczony schab z chorizo i sosami B/LAKT,

Sandacz z musem z kwaśnej śmietany B/GLUT

Zupy

Zupa TOM YUM z krewetką B/LAKT, WEGE

Krem z cukinii z prażoną ciecierzycą B/LAKT

Dania gorące

Długo pieczone żeberka wieprzowe z duszoną kapustą BL

Kurczak Cajun z limonką, ryżem i kolendrą B/LAKT

Pieczony filet morszczuka w glazurze Miso B/LAKT

Kremowe puree ziemniaczane B/GLUT, WEGE

Wegańskie curry z boczniakiem i tofu WEGE, WEGA, B/LAKT

Kolorowy ryż z fasolką edame WEGE, WEGA, B/LAKT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych

Kompozycje świeżych owoców

Menu Biznesowe

Kolacja bufet / Dania uzupełniane 2 godziny

Menu 2

Dania zimne

Salata z burratą, brzoskwinia, prosciutto, parzonymi pistacjami i winegretem B/GLUT

Salata z smażonym okoniem morskim, grillowanymi warzywami, awokado i jajkiem przepiórczym B/LAKT

Salata z grillowanym kurczakiem, chipsem halloumi i mango B/LAKT

Roladki z szynki parmeńskiej, melona i rukoli B/LAKT, B/GLUT

Śledź a'la matjas z piklami B/LAKT, B/GLUT

Zupy

Warmiński kociółek

Krem z białych warzyw z płatkami migdałów B/LAKT, B/GLUT, WEGA, WEGA

Bufet dań ciepłych

Medaliony drobiowe po meksykańsku z czerwoną fasolą i japaleno B/LAKT

Smażony pstrąg w lekkim sosie cytrynowym BG/BL

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym

Pieczone ziemniaki w ziołach B/LAKT, WEGA

Pieczona ciecierzycza z warzywami w sosie pomidorowym B/LAKT, B/GLUT, WEGA, WEGA

Bufet słodki

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych

Kompozycje świeżych owoców

Menu w formie bufetu dedykowane jest dla Grup powyżej 20 osób. W przypadku mniejszej liczby osób lunch będzie w formie serwowanej.

Menu Biznesowe

Kolacja serwowana

Menu 1

3 lub 4 dania w zależności od oferty

Przystawka

Tatar wołowy z piklami, marynowaną szalotką, jajkiem i pieczywem wieloziarnistym własnego wypieku

Zupa

Bulion tajski z pulpecikami wieprzowo-wołowymi

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Polędwiczka wieprzowa z kremowym puree ziemniaczanym, grillowanymi warzywami i sosem z sera Blue
Pieczona polędwica dorsza z wstążkami grillowanej cukinii i ziemniakami z wody B/LAKT, B/GLUT
Makaron ORZO z sosem szafranowym i kurkami B/GLUT, WEGE

Deser

Beza z kremem z białej czekolady z fruzeliną mango-marakuja B/GLUT, WEGE



Menu Biznesowe

Kolacja serwowana

Menu 2

Przystawka

Carpaccio z marynowanego buraka z kruszonym kozim serem, rukolą i malinami B/GLUT, WEGE

Zupa

Francuska zupa cebulowa z serem Gruyere

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Kremowe risotto z cielonym groszkiem, pieczoną piersią z kaczki i parmezanem BG

Pieczony filet łosia atlantyckiego ze szpinakiem, pieczonymi ziemniakami i sosem parmezanowym

Sznycel z bakłażana z sosem marinara i pieczonymi batatami B/LAKT, WEGE

Deser

Czekoladowe brownie z lodami waniliowymi WEGE



Menu Biznesowe

Półmiski dań zimnych

Menu 1

Łosoś Gravlax z granatem B/LAKT, B/GLUT
Deska wędlin i serów włoskich z chutneyem brzoskwiniowym
Carpaccio z buraka z owczym serem i orzechami B/GLUT
Orientalne przekąski z sosem słodko-kwaśnym B/LAKT
Pieczona Polędwiczka wieprzowa z sosem tatarskim B/LAKT, B/GLUT

Menu 2

Wytrawne mini ptysie z pastą z wędzonego pstrąga i koprem B/GLUT, WEGE
Wędzony łosoś na gorąco z musem śmietanowo-miętowym B/GLUT, B/LAKT
Chrupiące crostini z aksamitnym musem z krewetki B/GLUT, B/LAKT
Deska mięs pieczystych z sosami i piklami
Btuschetta z szynka parmeńską i karmelizowana figa B/LAKT



Menu Biznesowe

Uroczysta kolacja (Bufety uzupełniane 4 godziny)

Menu 1

Dania zimne

Salata z warmińskim wędzonym filetem jesiotra z marynowaną cebulką i kaparami/GLUT, B/LAKT
Salata z pieczoną dynią, marynowanym burakiem, granatem, serem feta i sosem balsamicznym WEGE
Salata z piersią kaczki sous vide w sosie teriyaki z malinami i borówkami B/LAKT
Mini cannelloni wytrawne z kremem z ricotty i suszonym pomidorem B/GLUT
Tuńczyk w sezamie z sałatką wakame BL
Pieczona polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem tatarskim
Pieczone kwiaty kalafiora z musem z batatów i chili z prażonymi migdałami WEGE, WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Zupy

Pikantna zupa rybna z sandaczem B/LAKT
Warmińska zupa kurkowa z kapustą

Dania gorące

Zrazy wieprzowe z boczkiem i kiszonym ogórkiem w sosie grzybowym
Pieczony sandacz w sosie kurkowym B/LAKT
Gulasz wołowy z królewskim bocznikiem na czerwonym winie B/LAKT
Grillowane warzywa z oliwą ziołowo czosnkową WEGE, WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką i ziołami WEGE, WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Kasza kuskus gotowana w bulionie warzywnym z suszonymi pomidorami WEGE, WEGA, B/LAKT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym bezglutenowych i wegańskich
Owoce sezonowe



Menu Biznesowe

Uroczysta kolacja (Bufety uzupełniane 4 godziny)

Menu2

Dania zimne

Sałata z szynką prosciutto, chipsem z halloumi , brzoskwinia i kremem balsamicznym. B/GLUT

Sałata z wędzonym pstrągiem tęczowym, świeżym ogórkiem, jajkiem przepiórczym i ziołową oliwą. B/GLUT

Sałata z pieczonym kozim serem i owocami. WEGE

Carpaccio wołowe z świeżo tartym parmezanem , rukolą i marynowanymi kurkami BG

Selekcja mięs pieczystych z sosami

Pumpernikiel z burakiem, śledziem i marynowanymi kurkami B/GLUT, B/LAKT

Crostini z frużeliną borówkową z burratą B/GLUT, WEGE

Zupy

Warmiński żurek na żeberkach wędzonych.

Krem z pieczonych pomidorów i papryki. WEGE, WEGA, B/GLUT

Dania gorące

Medaliony z indyka w sosie curry na mleku kokosowym z ryżem i świeżą kolendrą. B/LAKT

Duszony schab w sosie z wędzonej cebuli i sera gruyere .

Mintaj pieczone z grillowanymi warzywami, cytryną i koperkiem. B/GLUT, B/LAKT

Makaron penne z bazyliowym pesto, pomidorkami cherry i orzeszkami pini. WEGE

Warzywa gotowane na parze z masłem miso. B/GLUT, WEGE

Gnocchi z sosem z pieczonej dyni i prażonymi nasionami i tartym parmezanem. WEGA

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni, w tym bezglutenowych i wegańskich

Owoce sezonowe



Dodatkowe dania serwowane do uroczystej kolacji

Z podanych propozycji należy wybrać 1 zestaw dla całej Grupy, Przy wybraniu 2 dań serwowanych (np. przystawka + danie główne) cena uroczystej kolacji w formie bufetu zostanie obniżona o 15%

Przystawka, 33 zł netto

Carpaccio z buraka z kruszonym kozim serem , malinami, rukolą, orzechami włoskimi i malinowym balsamico WEGE, B,GLUT
Ceviche z tuńczyka z salsą pomidorową i świeżym jalapeno B/GLUT, B/LAKT
Pastrami z selera z marynowanym ogórkiem , gorczyca , kaparami i prażonym pumpernikiem B/LAKT
Gravlax z łososia atlantyckiego i owocem granatu B/LAKT, B/GLUT
Carpaccio z polędwicy wołowej z świeżo tartym parmezanem , marynowanymi kurkami i oliwą z oliwek B/GLUT
Pierś kaczki w teriyaki z malinami , prażonym sezamem i filetowana pomarańcza B/LAKT

Zupa, 29 zł netto

Rosół wołowo drobiowy z domowym makaronem , marchewka i natka pietruszki B/LAKT
Zupa borowikowa z słodką śmietanką
Orientalny bulion tajski z kapusta pak choi ,kielkami fasoli mung, makaronem sojowym i oliwą chili B/LAKT, B,GLUT, WEGE, WEGA
Krem z pieczonej dyni na mleku kokosowym i prażonymi płatkami migdała B/LAKT, B,GLUT, WEGE, WEGA
Pikantna zupa pomidorowa z sandaczem i świeżym koperkiem
Warmiński krupnik z kaszą perlową B/LAKT

Danie główne, 65 zł netto

Stek z łososia z blanszowanym szpinakiem z czosnkiem i szalotką , pieczonymi ziemniakami i sosem śmietanowo parmezanowym
Sandacz z patelni z czarnym ryżem z oliwą ziołową , grillowaną kapustą pak choi z chilli i czosnkiem z Cytrusowym sosem bbq
Pierś kaczki z pieczonymi warzywami korzennymi w miodzie i tymianku z orzechowym purée i sosem winno pomarańczowym
Polędwiczka wieprzowa z kremowym purée ziemniaczanym grillowanymi warzywami i sosem gorgonzola
Stek z kalafiora na purée z batatów ,rukolą ,prażonymi płatkami migdała i owocem granatu B/LAKT, B/GLUT, WEGE, WEGA
Risotto z bazyliowym pesto orzeszkami pini i pieczonymi pomidorkami cherry B/GLUT, WEGE

Deser, 27 zł netto

Aksamitny sernik z lawendą i musem malinowo miętowym WEGE
Tarta czekoladowa z lodami waniliowymi i prażonymi orzechami laskowymi WEGE
Kremowy sernik baskijski z białą czekoladą i pistacjami WEGE
Brownie z wiśniami redukowanymi na czerwonym winie WEGE
Ciasto marchewkowe z orzechami WEGE8
Beza z musem mascarpone i świeżymi owocami WEGE

Menu Biznesowe

Kolacja w formie grilla Dania uzupełniane 4 godziny, w tym 2 godziny grill live

Menu1

Dania zimne

Pomidorki z cebulą i oliwą ziołową B/GLUT, WEGE, WEGA
Smalec swojski z kiszonym ogórkiem B/GLUT, B/LAKT
Makaron ORZO z serem feta, krewetkami i skórką cytryny B/LAKT
Ogórki małosolne B/LAKT, B/GLUT, WEGE, WEGA
Sałata z pieczonymi warzywami i kozim serem WEGE
Surówka z kapusty kiszonej z tartym jabłkiem i cebulką WEGE, WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Surówka z białej kapusty z prażonymi nasionami i winegretem WEGE, WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Pieczywo własnego wypieku, sosy, dodatki do grilla

Zupy

Karmuska – tradycyjna zupa warmińska B/LAKT, B/GLUT
Pikantna zupa rybna z sandaczem B/LAKT

Dania gorące

Steki z trybowanych udek kurczaka marynowane w piwie i miodzie. B/LAKT
Grillowane roladki z bakłażana z wieprzowiną i warzywami. B/LAKT
Pstrąg w papilocie z czosnkiem i mieszanką ziół. B/LAKT, B/GLUT
Grillowane krążki kukurydzy z wędzoną papryką i solą morską WEGE, WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Pieczona babka ziemniaczana z regionalną kiełbasą i sosem grzybowym portobello
Zasmażana kiszona kapusta z kminkiem WEGE, WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Wegetariańskie szaszłyki w pikantnej glazurze WEGE, B/GLUT
Ziemniaki pieczone z cebulką i twarogiem B/GLUT, WEGE

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni, w tym wegańskich i bezglutenowych.
Owoce sezonowe



Menu Biznesowe

Kolacja w formie grilla Dania uzupełniane 4 godziny, w tym 2 godziny grill live

Menu 2

Dania zimne

Salata z melonem cuantalupe, owocem granatu, serem feta, orzeszkami pini i malinowym kremem balsamicznym B/GLUT, WEGE

Salata z marynowanym burakiem, kaczką i malinami , B/GLUT

Salata z panierowanymi filecikami okonia, świeżym ogórkiem, pomidorkami cherry i winegretem. B/LAKT

Salatka ziemniaczana z marynowanymi grzybami i cebulą. B/GLUT, WEGE

Caprese z pomidorów malinowych z czarnymi oliwkami i bazyliowym pesto. B/GLUT, WEGE

Pieczycwo własnego wypieku, sosy, dodatki do grilla

Zupy

Chłodnik tarator B/LAKT

Kociołek chłopski z duszonym mięsem i grzybami. B/LAKT

Dania gorące

Marynowany karczek wieprzowy z cebulowym chutneyem B/GLUT

Wieprzowe cevapcici z pikantnym sosem z wędzonej papryki

Żeberka w marynacie Jack Daniel's z sosem BBQ B/LAKT

Szaszłyki z krewetkami, papryką ,cebulą i cukinią B/LAKT, B/GLUT

Filet łososia w papilocie z ziołami i cytryną B/LAKT, B/GLUT

Papryka faszerowana ziołową kaszą i serem feta WEGE

Pieczzone steki z kalafiora, granatem i limonką WEGE, WEGA, B/LAKT, B/GLUT

Talarki ziemniaczane przekładane boczkiem i cebulą B/LAKT, B/GLUT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni, w tym wegańskich i bezglutenowych

Owoce sezonowe

Menu Biznesowe

Finger Food

Menu 1, 12 zł/szt.

Tatar z łososia w cieście Filo
Crostiti z guacamole, tuńczykiem tataki i jajkiem przepiórczym B/LAKT
Crostiti z wołowiną, marynowaną cebulką i gorczycą B/LAKT
Mini tatar wołowy z piklami i marynowanymi kurkami B/GLUT, B/LAKT
Roladki nori z wędzonym łososiem i kawiozem B/GLUT, B/LAKT
Carpaccio z krwistej pomarańczy z serem blue i orzechami laskowymi B/GLUT, WEGE
Tatar z krewetek w stylu azjatyckim z mango i awokado B/GLUT, B/LAKT
Kasza kuskus z miętą, suszonymi pomidorami i krewetką B/LAKT
Carpaccio z buraka z kruszonym kozim serem, malinami i kremem balsamicznym B/GLUT
Mini burrata z figą i pistacjami B/GLUT, WEGE

Menu 2, 29 zł/szt.

Roladki z grillowanej cukinii z riccotta, suszonym pomidorem i rukolą B/GLUT, WEGE
Praliny z koziego sera w orzechowej panierce B/GLUT, WEGE
Pieczony batat z kruszonym owczym serem i granatem B/GLUT, WEGE
Crostiti z kremowym serkiem z gorgonzolą, karmelizowaną gruszką, orzechami włoskimi i tymiankiem WEGE
Ptyś z buraczanym twarożkiem i matiasem
Grzanka z grillowanym serem halloumi, gruszką i frużeliną z żurawiny WEGE
Włoska szynka Spinata z salsą meksykańską B/LAKT
Mini bezy z musem mascarpone i owocami B/GLUT, WEGE
Mini Cannelloni z waniliowym kremem i pistacjami WEGE
Volu vent z pastą z wędzonego pstrąga z kaparami
Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem tatarskim B/LAKT
Roladki z szynki prosciutto i melonem kuantalupe B/LAKT



Menu Biznesowe

Lunch bufet

Menu 1

Dania zimne

Salata z kremową fetą, czarną oliwką i szalotką WEGE, B/GLUT

Salata z chrupiącym bekonem, serem camembert i świeżymi warzywami B/GLUT

Colesław z kalafiora i marchewki WEGE, B/GLUT

Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Salatka z buraczków z malinowym balsamico i pestkami granatu WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Zupy

Warmińska zupa pomidorowa z duszonym porem i kawałkami sandacza B/GLUT, B/LAKT

Krem z ogórków kiszonych/małosolnych z kwaśną śmietaną i koprem WEGE, B/GLUT

Dania gorące

Kotleciki z indyka w sosie curry z cukinią i karotką

Roladki ze schabu wieprzowego w sosie z suszonych pomidorów B/GLUT

Filety tilapii w panko z sałwą paprykową B/LAKT

Panierowane naleśniki z musem ziemniaczano-serowym WEGE

Gratine ziemniaczane WEGE, B/GLUT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych



Menu Biznesowe

Lunch bufet

Menu 2

Dania zimne

Salata z kurczakiem teryaki, ananasem i marchewką julienne B/LAKT

Salata z serem Lazur, melonem, karmelizowaną gruszką i miodowym winegretem WEGE, B/GLUT

Salata caprese z mozzarellą, oliwkami i świeżą bazylią WEGE, B/GLUT

Surówka z ogórka z imbirem, kiełkami fasoli i sezamem

Surówka z białej kapusty z pestkami dyni i słonecznika WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Zupy

Krem z pieczonych batatów i dyni WEGE

Krupnik warmiński z cielęciną

Dania gorące

Potrawka z indyka z warzywami

Panierowane sznycelki wieprzowe z karmelizowaną marchewką

Filet pstrąga zapiekany ze szpinakiem pod beszamelem

Orientalna potrawka z ciecierzycą i warzywami julienne WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Puree ziemniaczane z koperkiem WEGA, B/GLUT,

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych



Menu Biznesowe

Lunch bufet

Menu 3

Dania zimne

Sałata z komosą, avocado i granatem WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Sałata z kaczką sous vide, gruszką i musem z rokitnika B/GLUT, B/LAKT
Carpaccio z pomidorów z oscypkiem VEGE WEGE, B/GLUT
Surówka z koprem włoskim i selerem naciowym WEGE, B/GLUT
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i marchewką WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Zupy

Zupa z perłowej fasoli na wędzonym żeberku B/LAKT
Krem z fenkuła z karmelizowanymi orzechami włoskimi WEGE, B/GLUT

Dania gorące

Sznycelki drobiowe zapiekane z ananasem
Burgery rybne w sosie curry z warzywami julienne
Ravioli ze szpinakiem i cheddarem z masłem migdałowym WEGE
Makaron penne z wieprzowymi klopsikami w sosie pomidorowym z czarnymi oliwkami B/LAKT
Ziemniaki zapiekane pod beszamelem z ziołami WEGE

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych

**Menu w formie bufetu dedykowane jest dla Grup powyżej 20 osób.
W przypadku mniejszej liczby osób lunch będzie w formie serwowanej.**

Menu Biznesowe

Lunch serwowany

Menu 1

Zupa

Krem z pomidorów z mozzarellą i ziołową oliwą

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Souvlak z trybowanego uda kurczaka z chutneyem z czerwonej cebuli, pieczonym ziemniakiem Hasselback i mizerią

Filet pstrąga pieczony w migdałach, puree ziemniaczane i bukiet zielonych warzyw

Makaron trofie z pesto bazyliowym, prażonymi orzechami nerkowca i pomidorkami cherry -WEGE

Deser

Naleśnik z malinami i waniliową śmietanką



Menu Biznesowe

Lunch serwowany

Menu 2

Zupa

Krem z dni piżmowej z serem lazur

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Grillowana pierś z kurczaka zapiekana ze szpinakiem, pieczone ziemniaki i surówka z kapusty

Filet sandacza z sosem porowym, pieczone ziemniaki i surówka z kapusty

Lunch bowl z boczniakiem, pieczonym batatem kaszą bulgur, czarną soczewicą, kielkami, awokado, edamame i orzechami nerkowca – WEGE

Deser

Beza z musem i owocami



Menu Biznesowe

Lunch serwowany

Menu 3

Zupa

Krem z białych warzyw z oliwą i grzankami

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Polędwiczka wieprzowa w sosie serowym, kopytka, sałatka z buraczków

Dorsz w sosie curry z warzywami julienne

Pierogi z musem ziemniaczano-serowym z prażoną cebulką i porem – WEGE

Deser

Kremowy sernik na spodzie owsianym z sosem karmelowym



Menu Biznesowe

Dania Jednogarnkowe

Ragout z indyka w winnym sosie z warzywami i mini ziemniaczkami
Ryz szafranowy z zielonymi warzywami i paskami sandacza
Wegański gulasz z ciecierzycy w sosie curry z marchewką julienne i cukinią
Strogonoff
Gulaszowa
Barszcz z krokietkami z grzybami



Menu Biznesowe

Kolacja w formie bufetu (Dania uzupełniane 2 godziny)

Menu 1

Dania zimne

Rolada z kurczaka w kapuście włoskiej z polędwiczką wieprzową i grzybami B/GLUT

Pasztet z żurawiną i grillowaną gruszką B/GLUT

Pieczeń z batatów i soczewicy WEGA, B/LAKT

Kulebiak z pstrągiem i szpinakiem w cieście francuskim

Salata z wędzonym łososiem, rukolą, zgotowanym jajkiem, wstążkami ogórka i groszkiem cukrowym B/GLUT, B/LAKT

Salata z panierowanymi polędwiczkami kurczaka, pomidorkami cherry, czarnymi oliwkami i prażonymi płatkami migdałów B/LAKT

Surówka z czerwonej kapusty WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Zimne sosy, marynaty

Pieczyno

Zupy

Krem z białych warzyw z oliwą i grzankami WEGA

Zupa gulaszowa z szynką wieprzową, papryką i kluseczkami B/LAKT

Dania gorące

Roladki z piersi kurczaka zagrodowego w sosie z suszonymi pomidorami

Żeberka wieprzowe pieczone w śliwkowej glazurze B/LAKT

Pierogi z musiem ziemniaczano-serowym i duszoną cebulką

Filety sandacza zapiekane z migdałową kruszonką, B/GLUT

Ryż z soczewicą i warzywami WEGA, B/GLUT

Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych

Kompozycje świeżych owoców

Menu Biznesowe

Dani Kolacja w formie bufetu (Dania uzupełniane 2 godziny)

Menu 2

Dania zimne

Polędwiczka wieprzowa a'la Wellington
Paszтет cielęcy z migdałami B/GLUT
Carpaccio z buraka z matiasem holenderskim, jabłkiem i czerwoną cebulą B/GLUT, B/LAKT
Wegetariańska pieczeń z zielonego groszku z kalafiozem WEGA, B/LAKT
Sałata z szynką parmeńską, czarnymi oliwkami i pomidorkami cherry B/GLUT, B/LAKT
Sałata z gorgonzolą, rukolą i melonem WEGA WEGA, B/GLUT
Surówka z czerwonej kapusty WEGA, B/LAKT, B/GLUT
Zimne sosy, marynaty
Pieczywo

Zupy

Flaczki z bocznika WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Boeuf Stroganoff z grzybami i kiszonym ogórkiem WEGA, B/GLUT

Dania gorące

Pieczone udka kurczaka w marynacie miodowo-cytrynowej z czosnkiem B/GLUT, B/LAKT
Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie B/LAKT
Gołąbki z mięsem i sosem pomidorowym B/GLUT, B/LAKT
Perłowy kus kus z zielonym groszkiem, ziołami i pieczonym sandaczem B/LAKT
Pierogi z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami WEGA
Ziemniaki nadziewane brokułem i niebieskim serem WEGA

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych
Kompozycje świeżych owoców

**Menu w formie bufetu dedykowane jest
dla Grup powyżej 20 osób.
W przypadku mniejszej liczby osób lunch
będzie w formie serwowanej.**

Menu Biznesowe

Kolacja serwowana

Menu 1 (3 lub 4 dania w zależności od oferty)

Przystawka

Sałata z kremową gorgonzolą, świeżymi truskawkami i awokado

Zupa

Borowikowa ze słodką śmietanką

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Pierogi z kaczki na borowikach w śmietanie

Stek z łososia zapiekany ze szpinakiem, czarny ryż i sałata z warzywami

Kluski ryżowe tteobokki – WEGE

Deser

Szarlotka na ciepło z lodami



Menu Biznesowe

Kolacja serwowana

Menu 2 (3 lub 4 dania w zależności od oferty)

Przystawka

Gravlax z łososia z cykorią, awokado, płatkami kalafiora i dipem wasabi

Zupa

Australijska zupa na mleku kokosowym z warzywami julienne i krewetką Tiger

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Polędwiczka wieprzowa zawijana w bekonie w brandy z listkami szpinaku, ziemniaki z wody i bukiet gorących warzyw

Smażony filet sandacza w sosie szafranowym z czarnym ryżem i groszkiem cukrowym

Makaron trofie z rukolą, oliwą ziołową, pomidorkami cherry, orzeszkami pinii i tartym parmezanem – WEGE

Deser

Tiramisu

Menu Biznesowe

Kolacja serwowana

Menu 3 (3 lub 4 dania w zależności od oferty)

Przystawka

Spring Rolls z krewetką i orientalnym sosem

Zupa

Orientalny bulion z kaczki, klopsikami i grzybkami shimeji

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Pierś kaczki sosu-vide z sosem pomarańczowym, kopytka, sałatka z buraczków

Stek z halibuta w sosie kaparowym z koprem, czarny ryż, brokuł

Pierogi z kaszą gryczaną, borowikami i podsmażanymi kurkami – WEGE

Deser

Lody w skorupce orzechowej na musie mango



Menu Biznesowe

Uzupełnienie kolacji serwowanej, półmiski z daniami na zimno

Menu 1

Pierś kaczki sous vide z żurawiną
Rolada z kurczaka z pistacjami i camembertem
Rożki wędzonego łososa z dipem ogórkowym
Sałata z serami, melonem, granatem i miodowym winegretem
Sałata z bekonem i serem camembert
Pieczywo własnego wypieku



Menu 2

Plastry pieczonej polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i pomidorkami cherry
Tatar z łososa z sosem brandy
Paszтет cielęcy z kaparami
Polędwiczka wieprzowa z sosem tatarskim
Sałata z kurczakiem teriyaki, ananasem i miodowym sosem winegret
Wegańska sałata z avocado, komosą ryżową i granatem



Menu Biznesowe

Uroczysta kolacja / Dania uzupełniane 4 godziny

Menu 1

Dania zimne

Wybór dojrzewających wędlin B/GLUT, B/LAKT
Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi z sosem chrzanowym B/GLUT
Pieczeń z udźca indyka z suszonymi pomidorami B/GLUT
Terrina z sandacza z paluszkami krabowymi i koprem B/GLUT
Sałata z rzodkiewką, jajkiem i wędzonym pstrągiem z dipem szczypiorkowym B/GLUT
Sałata z wędzoną gęsią, orzechami, pomarańczą i kozim serem B/GLUT
Bocznik a'la śledzik w oleju lnianym z cebulką i płatkami Nori WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Carpaccio z pieczonych buraków z orzechami i granatem WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Surówka z sezonowych warzyw WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Zimne sosy, marynaty
Pieczywo

Zupy

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Warmiński żurek na wędzonce B/LAKT

Dania gorące

Steki drobiowe w teriyaki z grillowanym ananasem B/LAKT
Lasagne z sosem bolognese i mozzarellą
Podsmażane pierogi z mięsem i duszonym porem B/GLUT, B/LAKT
Sandacz w liściu kapusty włoskiej w sosie koperkowym
Steki z batata zapiekane z niebieskim serem, brokułem i suszonymi pomidorami WEGA, B/GLUT
Ryż jaśminowy z soczewicą i duszonym porem WEGA, B/GLUT
Kopytka z prażoną cebulką WEGA

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych
Kompozycje świeżych owoców



Menu Biznesowe

Uroczysta kolacja / Dania uzupełniane 4 godziny

Menu 2 Dania zimne

Pasztet z kaczki w cieście francuskim z konfiturą żurawinową
Kurczak rolowany z pistacjami i camembertem B/GLUT/ B/LAKT
Schab pieczony na różowo z suszonymi śliwkami B/GLUT, B/LAKT
Pieczony batat na grillowanych warzywach z kuskusem perłowym i suszonymi pomidorami WEGA, B/LAKT
Pstrąg łososiowy z szalotką, marchewką w marynacie z octu jabłkowego B/LAKT
Sałata z tuńczykiem, jajkiem, oliwkami z dipem szczypiorkowym B/GLUT
Sałata z wędzonym indykiem, pomidorkami cherry, ciecierzycą oraz prażonym słonecznikiem B/GLUT, B/LAKT
Carpaccio z cytrusów, granatem, szpinakiem i czarną soczewicą WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Surówka z sezonowych warzyw WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Zimne sosy, marynaty
Pieczywo

Zupy

Warmińska zupa rybna z kawałkami lina B/GLUT
Barszcz czerwony z pasztecikiem i grzybami WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Dania ciepłe

Zrazy z karczku wieprzowego z marynowanym ogórkiem, bekonem i cebulką w sosie pieczeniowym B/LAKT
Gołąbki wieprzowe z sosem pomidorowym B/GLUT
Wołowina po burgundzku z mini pieczarkami B/LAKT
Medaliony z sandacza z komosa ryżową w sosie rakowym
Naleśniki zapiekane z warzywami i mozzarellą WEGA
Kasza bulgur z grillowaną papryką, cukinią i edamame WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Pieczone ziemniaki Hasselback z czosnkiem i ziołami WEGA, B/GLUT, B/LAKT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych
Kompozycje świeżych owoców



Dodatkowe dania serwowane do uroczystej kolacji

Z podanych propozycji należy wybrać 1 zestaw dla całej Grupy
Przy wybraniu 2 dań serwowanych (np. przystawka + danie główne) cena uroczystej kolacji w formie bufetu zostanie obniżona o 15%

Przystawka, 33 zł netto

Carpaccio z pieczonych buraczków z serami, orzechami i balsamico
Rożki z wędzonego łososia z musem koperkowym i majonezem szafranowym
Carpaccio z polędwicy wołowej z listkami rukoli, marynowanymi kurkami, oliwą jałowcową i struganym parmezanem
Gravlax z łososia norweskiego z płatkami kalafiora, kolorową cykorią i dipem wasabi
Płatki podwędzanej piersi kaczki na rzymskiej sałacie z szafranową gruszką i musem z rokitnika
Spring Rolls z krewetką i orientalnym sosem

Zupa, 29 zł netto

Domowy rosół z kluseczkami
Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
Krem z kiszonych ogórków z krewetką i wiejską śmietanką
Zupa ze świeżych borowików z ziemniakami i śmietaną
Zupa australijska na mleczku kokosowym z warzywami julienne i paskami kurczaka
Aksamitny krem z fenkuła z karmelizowanymi orzechami włoskimi

Danie główne, 65 zł netto

Eskalopki z kurczaka w szynce parmeńskiej w sosie pieprzowym, puree ziemniaczane z zielonym groszkiem, glazurowana marchewka
Filet pstrąga łososiowego w teriyaki, pieczone ziemniaki, grillowane warzywa
Filet sandacza w sosie szafranowym na listkach świeżego szpinaku, czarny ryż, brokuł z masłem migdałowym
Pierś kaczki sous-vide z sosem pomarańczowym, domowe kopytka, buraczki na gorąco
Polędwiczka wieprzowa zawijana w bekonie w sosie brandy z listkami świeżego szpinaku, ziemniaki z wody, bukiet gorących warzyw
Makaron troffie z rukolą, oliwą ziołową, pomidorkami cherry, orzeszkami pinii i tartym parmezanem

Deser, 27 zł netto

Lody zatopione w musie mango z miodowo-orzechową kruszonką
Beza z musem mascarpone ze świeżymi owocami
Panna cotta waniliowa z musem malinowym
Tarta czekoladowa z karmelizowanymi migdałami
Domowy sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym
Tiramisu w szkle z delikatnym kremem i nutą Amaretto

Menu Biznesowe

KOLACJA W FORMIE GRILLA / dania uzupełniane 4 godziny, w tym 2 godziny grill live

Menu 1

Dania zimne

Sałatka ziemniaczana z kurkami, czerwoną cebulą i koprem WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Matias w oliwie z piklami B/GLUT, B/LAKT
Sałata nicejska z tuńczykiem, zieloną fasolką i częstkami gotowanego jajka B/GLUT, B/LAKT
Sałata z kremową fetą, ogórkiem i czarną oliwką WEGE, B/GLUT
Pomidory z mini mozzarellą i świeżą bazylią WEGE, B/GLUT
Colesław z młodej kapusty WEGE, B/GLUT, B/LAKT
Sosy, marynaty
Pieczywo

Zupy

Krem z karczochów z oliwą truflową WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Warmiński kapuśniak na golonce B/GLUT, B/LAKT

Dania gorące, dania z grilla live

Marynowane plastry karkówki B/GLUT, B/LAKT
Farszynki warmińskie nadziewane mięsem z sosem grzybowym
Souvlaki z trybowanych udek kurczaka z salsą jalapeno B/GLUT, B/LAKT
Białe kiełbaski z grilla w bekonie B/GLUT, B/LAKT
Pstrąg w papilotach z czosnkiem i ziołami B/GLUT, B/LAKT
Wegetariańskie szaszłyki z marynowanym tofu i warzywami WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Makaron grandine z suszonymi pomidorami i grillowaną cukinią WEGE, B/LAKT
Babka ziemniaczana B/LAKT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych
Kompozycje świeżych owoców



Menu Biznesowe

KOLACJA W FORMIE GRILLA / dania uzupełniane 4 godziny, w tym 2 godziny grill live

Menu 2

Dania zimne

Pieczone bataty na szpinaku z serem feta i granatem WEGE, B/GLUT
Tabbolueh z komosą ryżową, pestkami granatu i pieczonym dorszem B/GLUT, B/LAKT
Sałata z serem korycińskim i marynowaną dynią WEGE, B/GLUT
Surówka z kalafiora z rzodkiewką i kukurydzą WEGE, B/GLUT, B/LAKT
Grillowane warzywa z karczochami, oliwą ziołową i struganym parmezanem WEGE, B/GLUT
Pomidory z płatkami oścypka WEGE, B/GLUT
Sosy, marynaty
Pieczywo

Zupy

Minestrone WEGE/B/GLUT B/LAKT
Flaczki wołowe

Dania gorące

Bałkańskie kotleciki drobiowe z ajvarem i sosem tzatziki B/GLUT, B/LAKT
Szaszłyki z marynowaną karkówką i warzywami B/GLUT, B/LAKT
Kaszanka z cebulką B/LAKT
Sandacz z grilla z masłem czosnkowym B/GLUT
Burgery z ciecierzycy WEGA, B/LAKT
Kapusta duszona z pomidorami i świeżym koperkiem WEGA, B/GLUT, B/LAKT
Kasza wiejska z prażonym bekonem i cebulką B/LAKT
Ziemniaki zapiekane z parmezanem WEGE, B/GLUT

Desery

Wybór ciast i deserów z własnej cukierni w tym wegańskich i bezglutenowych
Kompozycje świeżych owoców



Menu Biznesowe

Finger Food

Menu 1, 15 zł/szt.

Roladki z szynki parmeńskiej z mosem z mascarpone i rukolą
wykwintne kanapki z pieczoną kaczką i konfiturą żurawinową
Tatar z łososia na grzankach
Plastry pieczonej polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i parmesanem na krążkach pumpernika
Fileciki matiasa na razowcu z konfiturą cebulową
Chrupiące kawałki kurczaka panierowane w sezamie, orzechach i słoneczniku
Paluchy z ciasta francuskiego z szynką parmeńską lub chedarem
Mini bezy z mascarpone i świeżymi owocami
Babeczki z kajmakiem i bakalią
Tartinki z chorizo, pomidorkiem cherry
Krewetka Tiger ze świeżym ananasem
Mini ptysie z pianką z ricotty, wędzonym łososiem
Pralinki z gorgonzoli w skorupce orzechowej na grzance

Menu 2, 29 zł/szt.

Tatar wołowy z kosteczkami warywnych pikli
Carpaccio wołowe
Ceviche (płatki sandacza marynowanego w soku z limonek)
Plastry cytrusów z krewetką w chili
Carpaccio z buraczków z serami
Wykwintne kanapki z kaczką sous vide z konfiturą żurawinową
Chrupiące polędwiczki kurczaka panierowane w słoneczniku z pomidorkiem cherry
Fileciki matiasa holenderskiego na razowcu z konfiturą cebulową
Tatar z łososia na grzance z pianką z ricotty
Tartinka z niebieskim serem i świeżą maliną
Camembert z szynką parmeńską w cieście francuskim



Menu Biznesowe

Śniadania biznesowe

Menu 1

120 zł netto/ os.

Dania na stole Gości:

Tatar z łososia z kosteczkami warzywnych pikli

Wybór wędlin

Salata z chorizo i serem camembert

Salata z jajkami, rzodkiewką i dipem szczypiorkowym

Podane indywidualnie

Jajka sadzone z bekonem na pszennej grzance

Desery

Owoce, Rogaliki drożdżowe



Menu Biznesowe

Śniadania biznesowe

Menu 2

130 zł netto/ os.

Dania zimne:

Plastry pieczonej kaczki z grillowaną gruszką i konfiturą żurawinową
Polędwiczka wieprzowa z sosem tatarskim
Rożki z wędzonego łososia z bitą śmietaną i chrzanem
Sałata z kosteczkami boczku, anchois i ćwiartkami jajka
Kompozycja chrupiących warzyw z dipem szczypiorkowym
Pasta z wędzonego pstrąga
Pieczywo domowe z płatkami gryczanymi

Dania ciepłe:

Naleśniki z łososiem i dipem szczypiorkowym
Domowe racuszki z jabłkami i cukrem pudrem

Desery:

Filetowane owoce
Bezy z musem mascarpone i owocami
Biskopt z truskawkami



Menu Biznesowe

Śniadania biznesowe

Menu 3

140 zł netto/ os.

Dania zimne

Wędzona pierś gęsi z dipem chrzanowo-jabłkowym
Polędwica wołowa pieczona na różowo z karczochami i suszonymi pomidorami
Płatki łososia przekładane rukolą i parmezanem
Sałata z wędzonym jesiotrem i ćwiartkami gotowanego jajka
Kompozycja chrupiących warzyw z dipem szczypiorkowym
Pasta z wędzonego pstrąga
Pieczywo domowe z płatkami gryczanymi

Dania ciepłe

Pierogi z kaczki na borowikach w śmietanie
Naleśniki z malinami i waniliową śmietanką

Desery:

Filetowane owoce
Rogaliki z konfiturą z malin
Świeży sok z pomarańczy i pietruszki
Świeży sok z grapefruita i truskawek



Menu Biznesowe

Serwisy kawowe

Płatne jednorazowo / od 1 osoby

	Jednorazowy do 45 min	3h	Całodzienny
STANDARD Kawa, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, kruche ciastka własnego wypieku.	30 zł	40 zł	60 zł
SILVER Kawa, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, Wellness Shots, wybór ciast własnego wypieku, owoce sezonowe.	40 zł	60 zł	80 zł
GOLD Kawa, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, Wellness Shots, wybór ciast własnego wypieku, wykwintne kanapki, owoce sezonowe wytrawne pasty w monoporcjach.	50 zł	70 zł	90 zł
PLATINUM Kawa, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, Wellness Shots, wybór ciast własnego wypieku, owoce sezonowe, przekąski w stylu azjatyckim, muffinki, croissant sandwich, Vol-au-vent z wytrawnymi musami	60 zł	80 zł	120 zł
FIT Kawa, herbata, woda niegazowana, soki, chrupiące warzywa z dipami, koktajle owocowo-warzywne, owoce filetowane, jogurty z musli.	70 zł	90 zł	140 zł

Menu Biznesowe

Open bary

Płatne jednorazowo / od 1 osoby	2h	4h	6h	Każda kolejna godzina
OPEN BAR SOFT Kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe, napoje gazowane (Cola-Cola, Fanta, Sprite).	30 zł	40 zł	60 zł	15 zł
OPEN BAR STANDARD Kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe, napoje gazowane (Cola-Cola, Fanta, Sprite), wino białe i czerwone, wybór piw regionalnych z Browaru Kormoran. *	90 zł	110 zł	130 zł	25 zł
OPEN BAR SILVER Kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe, napoje gazowane (Cola-Cola, Fanta, Sprite), wino białe i czerwone, wybór piw regionalnych z Browaru Kormoran, wódka Finlandia. *	110 zł	140 zł	170 zł	35 zł
OPEN BAR GOLD Kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe, napoje gazowane (Cola-Cola, Fanta, Sprite), wino białe i czerwone, wybór piw regionalnych z Browaru Kormoran, wódka Finlandia, whisky blended Ballantine's, american whiskey Jack Daniel's. Obsługa barmańska wraz z dodatkami i akcesoriami barmańskimi. * Koktajle: Whisky sour, Yellow raven, Hugo spritz, Old Fashioned.	150 zł	170 zł	200 zł	40 zł
OPEN BAR PLATINUM Kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe, napoje gazowane (Cola-Cola, Fanta, Sprite), wino białe i czerwone, wybór piw regionalnych z Browaru Kormoran, wódka Finlandia, whisky blended Ballantine's, american whiskey Jack Daniel's, Rum Havana 3 Yo, Tequila Agavita, Vermuth Benini, Beefeater London Gin. Obsługa barmańska wraz z dodatkami i akcesoriami barmańskimi. * Koktajle: Aperol spritz, Mojito, Tom collins, Negroni, Margarita, Mint Julep.	170 zł	200 zł	240 zł	50 zł

Menu Biznesowe

Cennik alkoholi

Wina musujące

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Flama D`or Cava Brut	Wytrawne	Hiszpania	0,75l.	60 zł
Flama D`or Cava Semi Sec	Półwytrawne	Hiszpania	0,75l.	60 zł
La Farra Prosecco Brut	Wytrawne	Włochy	0,75l.	65 zł
La Farra Prosecco Extra Dry	Półwytrawne	Włochy	0,75l.	65 zł

Wina białe

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Pinot Grigio Delle Venezie	Wytrawne	Włochy	0,75l.	60 zł
Rudolf Muller Kabinett Riesling	Półwytrawne	Niemcy	0,75l.	60 zł
Aresti Chardonnay	Wytrawne	Włochy	0,75l.	80 zł
Pa Road Sauvignon Blanc	Wytrawne	Nowa Zelandia	0,75l.	80 zł
Aresti Trisquel Sauvignon Blanc	Wytrawne	Chile	0,75l.	90 zł

Wina czerwone

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Montepulciano D`Abruzzo	Wytrawne	Włochy	0,75l.	60 zł
Prato Del Faggio Merlot	Wytrawne	Włochy	0,75l.	80 zł
Aresti Cabernet Sauvignon	Wytrawne	Chile	0,75l.	80 zł
Campo Marina Primitivo di Manduria	Wytrawne	Włochy	0,75l.	110 zł
Zorzal Malbec Gran Terroir	Wytrawne	Argentyna	0,75l.	120 zł

Menu Biznesowe

Cennik alkoholi

Wódki białe

	Rodzaj	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Wyborowa	Żyto	Polska	0,5l.	60 zł
Wódka z Mazur	Żyto	Polska	0,5l.	65 zł
Finlandia	Jęczmień	Finlandia	0,5l.	75 zł
Absolut	Pszemica	Szwecja	0,5l.	80 zł
Ostoya	Pszemica	Polska	0,5l.	90 zł

Wódki gatunkowe

	Rodzaj	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Havana 3YO	Rum	Kuba	0,7l.	140 zł
Doorly's 5YO	Rum	Barbados	0,7l.	200 zł
Beefeater	Gin	Anglia	0,7l.	135 zł
Aperol	Likier	Włochy	0,7l.	140 zł
Jägermeister	Likier	Niemcy	0,7l.	140 zł
Agavita silver	Tequila	Meksyk	0,7l.	160 zł
Benini Blanco/rosso/extra dry	Wermut	Włochy	1l.	90 zł

Whisky

	Rodzaj	Kraj	Pojemność	Region	Cena / but.
Ballantines	Blended	Szkocja	0,75l.	Highland	140 zł
Glengarry	Single Malt	Szkocja	0,75l.	Highland	170 zł
Jack Daniels	Burbon	USA	0,75l.	Kentucky	160 zł
Woodford Reserve	Burbon	USA	0,75l.	Kentucky	240 zł
Hatozaki	Single Malt	Japonia	0,75l.	Akashi	300 zł

Menu Biznesowe

Cennik alkoholi

Wybór piw regionalnych Browar Kormoran, Browar Ukiel

	Pojemność	Cena / but.
Kormoran Świeże	0,5l.	15 zł
Kormoran Jasne	0,5l.	15 zł
Kormoran Witbier	0,5l.	15 zł
Kormoran 1na100	0,5l.	15 zł
Kormoran Miodne	0,5l.	15 zł
Ukiel West Coast IPA	0,5l.	19 zł
Ukiel Dry Stout	0,5l.	19 zł

Strefa 0%

	2h	Kraj	Pojemność	Cena / but.
Vina`o Chardonnay	Wytrawne	Francja	0,75l.	65 zł
Vina`o Merlot	Wytrawne	Francja	0,75l.	65 zł
Le Petit Chavin Chardonnay Sparkling	Wytrawne	Francja	0,75l.	65 zł