

WERANDA

RESTAURACJA I KAWIARNIA

OFERTA KONFERENCYJNA

Wynajem Sali Rubinowe do 50 osób - 600,00 zł
Wynajem Sali VIP do 20 osób - wspólny stół (do 6 godzin)- 300,00 zł
Wynajem Małej Sali do 6 osób (do 3 godzin) - 300,00 zł

SERWIS KAWOWY W SALI KONFERENCYJNEJ 35,00 zł

Kruche ciastka, bezy i praliny z cukierni hotelowej
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna

OPCJE DODATKOWE

NAPOJE ZIMME JEDNORAZOWE

Soki i nektary klasyczne 200 ml 4,00 zł

jabłko, pomarańcz, grapefruit

Soki wyciskane 200 ml 8,00 zł

pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy tłoczony

Soki warzywne 200 ml - 8,00 zł

marchew, seler, pietruszka, mieszane

SŁODKOŚCI

Panna Cotta Earl Grey 10,00 zł

Sernik z konfiturą wiśniową 11,00 zł

Brownie z kruszonką 12,00 zł

WYTRAWNIE

Kanapki - 3 szt./osobę 16,00 zł

*z kurczakiem, gruszką, gorgonzolą, suszonym pomidorem
z pastą z tuńczyka, jajkiem, ogórkiem, oliwkami
z serem brie, kaparami, malinami
(zmiennosc produktów wraz z sezonowością)*

Tatar na bagietce – 3szt./osobę 18,00 zł

Tatar awokado na pumperniklu - 3szt./osobę 18,00 zł

LUNCH PODCZAS PRZERWY KONFERENCYJNEJ SERWOWANY W RESTAURACJI WERANDA
MINIMUM 2 DANIA - WYBÓR DOKONANY PRZEZ ORGANIZATORA SPOTKANIA

Zupa

Rosół z bazyli 11.00 zł

*tortellini z farszem z regionalnej kiełbasy,
pomidor confit, karczoch*

Zupa grzybowa 13.00 zł

kaszanka, piana

Dania główne

Udka z kaczki 23.00 zł

*puree marchwiowe z kardamonem, confitowana marchew,
marmkolada z kopru włoskiego, cebula ,
sos z trawy żubrowej, Jus*

Risotto wegetariańskie 19.00 zł

*Bocznik na palonym maśle, borowik,
Parmezan, zioła*

Boczek wędzony 23.00 zł

*puree ziemniaczane, prażynka, remulada z selera,
sos carbonara, Jus*

Łosoś smażony 19.00 zł

*Puree z topinamburu, consomme grzybowe,
Mirim, Sake, smażone tofu z Marmite,
Shimeji, nasturcja*

Deser

Sernik pomarańczowy 12.00 zł

*kruszonka lubczykowa, melon kantalupa,
syrop z czarnego bzu, galaretka z marchewki*

Crème brûlée 12.00 zł

Jarzębina, imbir