



MENU ŚNIADANIOWE

BUFET ŚNIADANIOWY CIEPŁY

Jajecznica z dodatkami
Jajecznica na maśle
Jajka sadzone na maśle
Frankfurterki na gorąco
Pieczone kielbaski białe z cebulą i bekonem
Musztarda, ketchup, chrzan

BUFET ŚNIADANIOWY ZIMNY

Wędliny
Sery miękkie i twarde
Twaróg z nowalijkami
Ogórek, pomidor, papryka świeża
Konfitura, dżem, miód, ciasto z owocami, płatki mūsli
Jogurt naturalny z owocami sezonowymi
Croissanty, pieczywo koktajlowe, maśta smakowe
Woda, kawa, herbata dostępna przez 3 godz.

Cena 69 zł / osoba / 3 godz.

ŚNIADANIA DE LUX BUFET ZIMNY

Deska serów
Delekcja wędlin
Warzywa świeże: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka
Guacamole
Oliwa bazyliowa, chipsy ryżowy_
Hummus
Oliwa porowa, chipsy z kaszy gryczanej_
Płatki mūsli
Płatki corn flakes
Mleko – klasyczne i roślinne
Smoothie – 2 rodzaje
Jogurt naturalny



**MICHELIN
2024**



BUFET ZIMNY

Świeże owoce
Twarożek z nowalijkami
Parfait z kaczych wątróbek
Mix zielonych sałat
Malinowy vinegrette
Mini sałatka caprese
Pesto z rukoli i słonecznika
Pieczywo
Maśta smakowe

BUFET SŁODKI

Croissants
Muffinki waniliowe
Krem z białej czekolady
Muffiki czekoladowe
Krem z mlecznej czekolady
Ptysie z kemem waniliowym
Ciasto z żurawiną i malinami

LIVE COOKING

do wyboru 3 pozycje

Omlét klasyczny z szynką i szczypiorkiem
Omlét z warzywami **WEGE**
Jajecznicą na maśle **WEGE**
Jajecznicą z bekonem
Tosty z szynką i serem
Bruschetta z pesto bazyliowym i comcaste pomidorowym **VEGAN**
Naleśniki ze szpinakiem **VEGAN**
Naleśniki z konfiturą morelową **VEGAN**

toasty z kawiozem z Ikura serwowane dla wszystkich

NAPOJE

Kawa
Herbata
Woda
Soki owocowe

Cena: 120 zł / os.

Zapraszamy Państwa do kontaktu telefonicznego w celu umówienia się na spotkanie, w dogodnym terminie, i przedyskutowania wszelkich szczegółów z kierownikiem restauracji.

Proszę mieć na uwadze, iż do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% tzw. „serwisu”, jeżeli oczywiście będziecie Państwo w pełni zadowoleni z naszych usług.



MICHELIN
2024