

Oferta

MENU
GRUPOWE



RESTAURACJA

K U F L  N K A

HALA SKRZYCZEŃSKA
1000 M N.P.M.



Lunch

w formie serwowanej



WARIANT 1

85 zł | os.

- ❖ Krem z pieczonego ziemniaka i czosnku z grzanką
- ❖ Schab sous-vide z majerankiem w sosie z podgrzybków z kopytkami i kalafiolem romanesco
- ❖ Panna cotta z sosem truskawkowym
- ❖ Kawa, herbata, woda z cytryną



WARIANT 2

105 zł | os.

- ❖ Krem z białych warzyw
- ❖ Rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- ❖ Ciasto domowe z owocami
- ❖ Kawa, herbata, woda z cytryną



WARIANT 3

140 zł | os.

- ❖ Oscypek w boczku z żurawiną
- ❖ Krem z buraka z kozim serem
- ❖ Eskalopki drobiowe z sosem ziołowym z ryżem i warzywami na parze
- ❖ Sernik na zimno z sosem czekoladowym
- ❖ Kawa, herbata, woda z cytryną



WARIANT WEGE

- ❖ Oscypek z żurawiną (tylko dla menu za 140 zł)
- ❖ Zupa tak jak w wybranym menu
- ❖ Stek wegański z frytkami i mixem sałat
- ❖ Deser jak w wybranym menu
- ❖ Kawa, herbata, woda z cytryną



Lunch

w formie bufetu



WARIANT 1

105 zł | os.

- Krem z pomidorów -wege
- Zupa pieczarkowa
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonym pomidorem
- Kotlet cordon bleu w chrupiącej panierce
- Penne z sosem serowym z brokułami wege
- Ziemniaki puree z koperkiem
- Kopytka

- Bukiet sałat z sosami
- Surówka Colesław
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Ciasto z owocami
- Mus czekoladowy
- Kawa, herbata, woda



WARIANT 2

115 zł | os.

- Krem z ziemniaka wege
- Zupa kalafiorowa z koperkiem
- Kurczak w złocistej panierce
- Długo pieczona karkówka, sos myśliwski
- Dorsz w sosie porowym
- Roladki z batata i kaszy bulgur
- Ziemniaki z masłem koperkowym
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami

- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z kapusty czerwonej
- Mix sałat z sosem
- Sernik
- Panna cotta z sosem malinowym
- Kawa, herbata, woda



WARIANT 3

140 zł | os.

- Domowy rosół na trzech mięsach z makaronem
- Krem z białych warzyw wege
- American dramstick's
- Schab sosu-vide w sosie kurkowym
- Łosoś pieczony na warzywach
- Wegetariańskie curry
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Ryż z warzywami
- Kopytka

- Bukiet warzyw gotowanych
- Surówka Colesław
- Mix sałat z sosem
- Crem brulee
- Jabłka pod kruszonką
- Kawa, herbata, woda



Kolacja

w formie bufetu



WARIANT 1

130 zł | os.

- ☉ Zupa gulaszowa z pieczywem
- ☉ Krem z dyni z grzankami
- ☉ Dramstiki glazurowane z sosem BBQ
- ☉ Eskalopki wieprzowe z sosem pieczarkowym
- ☉ Dorsz z sosem porowym
- ☉ Ziemniaki pieczone z ziołami
- ☉ Kluski śląskie
- ☉ Surówka z selera, marchewki i ananasa
- ☉ Bukiet sałat z prażonymi nasionami
- ☉ Warzywa z pary
- ☉ Ciasto z owocami
- ☉ Mus czekoladowy
- ☉ Kawa, herbata, woda z cytryną



WARIANT 2

160 zł | os.

- ☉ Krem z buraka i gruszki
- ☉ Rosół z makaronem
- ☉ Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- ☉ Grillowany filet z kurczaka na warzywach
- ☉ Łosoś z grilla
- ☉ Roladka z batata i kaszy bulgur
- ☉ Ryż z warzywami
- ☉ Puree ziemniaczane
- ☉ Kopytka
- ☉ Mix sałat z sosem winegret
- ☉ Buraczki
- ☉ Grillowane warzywa
- ☉ Jabłka zapiekane pod kruszonką
- ☉ Sernik
- ☉ Kawa, herbata, woda z cytryną



Kolacja

uroczysta



WARIANT 1

140 zł | os.

- ❖ Oscypek w boczku z żurawiną
- ❖ Krem z białych warzyw
- ❖ Schab sous vide z sosem z podgrzybków z kopytkami i kalafiolem romanesco

❖ Creme brulee

❖ Kawa, herbata, woda z cytryną

❖ Zimna płyta:

Deska wędlin, deska serów z owocami, pasztety z żurawiną, śledzie, sałatka ziemniaczana z boczkiem, sałatka z grillowanym kurczakiem, pikle (pieczarki, ogórki, cebula, papryka), pieczywo, masło, smalec

❖ Danie nocne: Żurek z kiełbasą



WARIANT 2

170 zł | os.

- ❖ Moskole z kurkami
- ❖ Krem z buraka z serem kozim
- ❖ Policzki wołowe duszone w czerwonym winie, ziemniaki puree, pieczone warzywa

❖ Sernik z ciepłym sosem czekoladowym

❖ Kawa, herbata, woda z cytryną

❖ Zimna płyta:

Deska wędlin i mięs pieczonych z dipami, deska serów z owocami, pasztety z żurawiną, śledzie, sałatka jarzynowa, sałatka z grillowanym kurczakiem, sałatka ziemniaczana z chips z boczku, pikle (pieczarki, ogórki, cebula, papryka), pieczywo, masło, smalec

❖ Danie nocne: Bogracz z pieczywem



WARIANT 3

200 zł | os.

- ❖ Tatar wołowy
- ❖ Bulion z kaczki z makaronem naleśnikowym
- ❖ Gicz jagnięca w sosie winno rozmarynowym z purre chrzanowym i buraczkami zasamżanymi

❖ Beza pavłowa z owocami

❖ Kawa, herbata, woda z cytryną

❖ Zimna płyta:

Deska wędlin, deska serów z owocami, śledzie sałatka ziemniaczana z boczkiem, sałatka z grillowanym kurczakiem, pikle (pieczarki, ogórki, cebula, papryka), pieczywo, masło, smalec

❖ Danie nocne: Barszcz z krokietem



Przerwa kawowa



STANDARD jednorazowa ————— **25 zł | os.**

Całodzienna (asortyment uzupełniany na bieżąco do 7 godz.) **50 zł | os.**

- ☉ Kawa, herbata
- ☉ Soki owocowe 250 ml/os.
- ☉ Woda
- ☉ Kruche ciastka 100 g osoba



FRANCUSKA jednorazowa ————— **35 zł | os.**

Całodzienna (asortyment uzupełniany na bieżąco do 7 godz.) **60 zł | os.**

- ☉ Kawa, herbata
- ☉ Soki owocowe 250 ml/os.
- ☉ Woda
- ☉ Kruche ciastka 100 g/os.
- ☉ Mini croissanty 2 szt.
- ☉ Ciastka duńskie 1 szt.
- ☉ Owoce 100 g



KANAPKOWA jednorazowa ————— **38 zł | os.**

Całodzienna (asortyment uzupełniany na bieżąco do 7 godz.) **70 zł | os.**

- ☉ Kawa, herbata
- ☉ Soki owocowe 250 ml/os.
- ☉ Woda
- ☉ Kruche ciastka 80 g
- ☉ Kanapki dekoracyjne 3 szt./os.
- ☉ Owoce 100 g



K U F L  N K A

Kontakt ws. rezerwacji:

Monika Noskowiak

SPECJALISTA DS. OBSŁUGI KLIENTA

tel.: +48 882 751 370

e-mail: monika.noskowiak@tmr.sk

