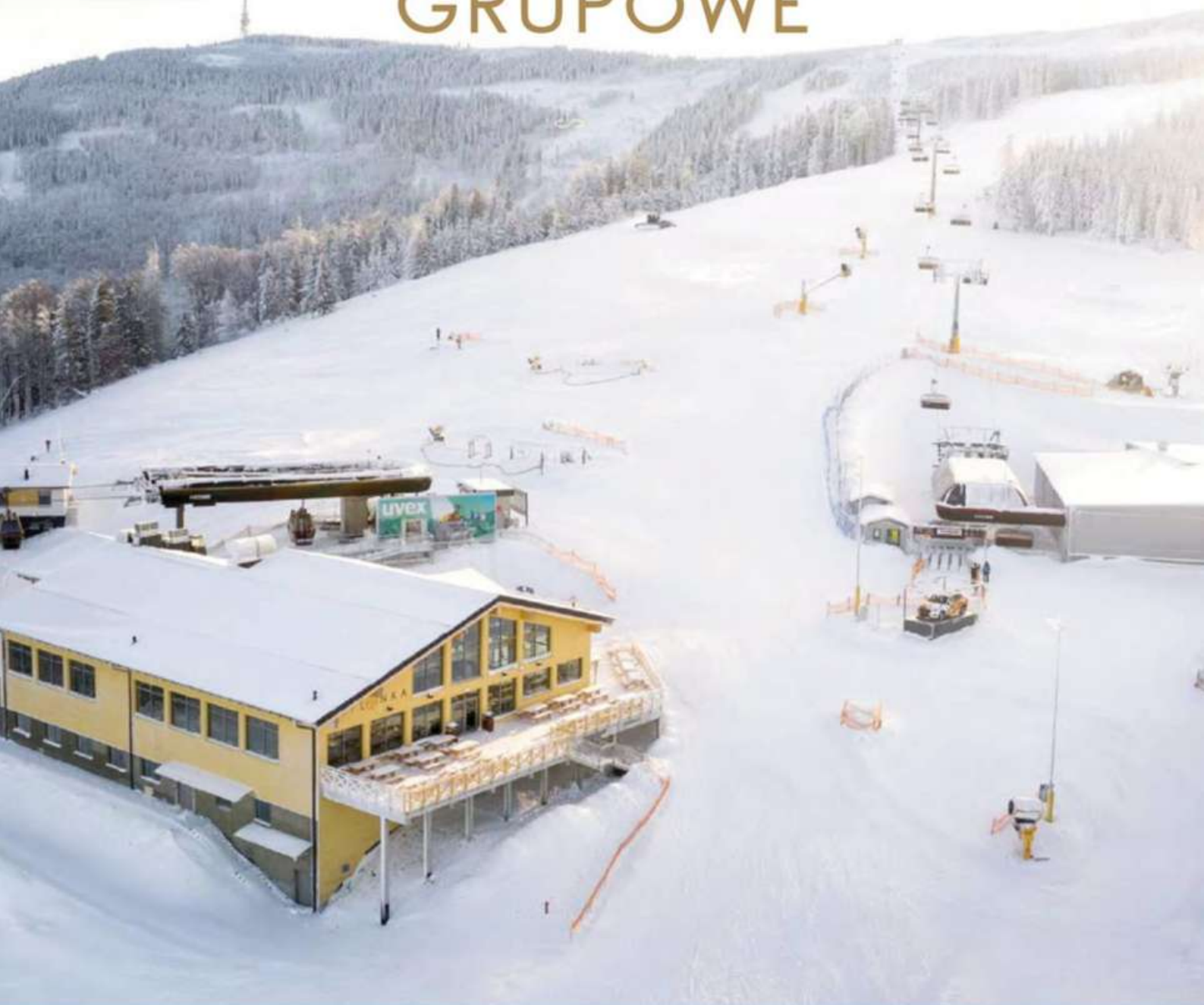


Oferta

MENU GRUPOWE



RESTAURACJA

K U F L  N K A

HALA SKRZYCZEŃSKA
1000 M N.P.M.



Lunch

w formie serwowanej



WARIANT 1

95 zł | os.

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



WARIANT 2

115 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
(do 2 godzin)



WARIANT 1

130 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

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



WARIANT 3

170 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
(do 2 godzin)



WARIANT 1

150 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

190 zł | os.

- Krem z buraka i gruszki
- Rosół z makaronem
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
- Grillowany filet z kurczaka na warzywach
- Losoś 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

160 zł | os.

- *Oscypek w boczku z żurawiną*
- *Krem z białych warzyw*
- *Schab sous vide z sosem z podgrzybków z kopytkami i kalaflorem 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

195 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

240 zł | os.

- *Tatar wołowy*
- *Bulion z kaczką 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 ————— 30 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 osoba



FRANCUSKA jednorazowa ————— 45 zł | os.

Całodzienna (asortyment uzupełniany na bieżąco do 7 godz.) 70 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 ————— 45 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

