

### **MINI** 13 zł/os netto

---

Przerwa kawowa: kawa, herbata, woda, ciastka

### **MINI PLUS** 23 zł/os netto

---

Przerwa kawowa ciągła: kawa, herbata, woda, ciastka. Przez cały czas trwania szkolenia

### **STANDARD** 45 zł/os netto

---

Przerwa kawowa: kawa, herbata, woda, ciastka kruche

Lunch serwowany - zupa oraz drugie danie (do wyboru 1 pozycja z zup i 1 pozycja obiadowa)

Zupa: krem z pomidorów | zupa rybna z kluczkami i łososiem | rosół

Danie główne:

- polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, pieczone rozetki
- grillowana pierś z kurczaka marynowana w świeżych ziołach, frytki
- pierś z gęsi w sosie borowikowo-jabłkowym, puree ziemniaczane z koperkiem,
- bufet sałatkowy

### **SUPER** 59 zł/os netto

---

Przerwa kawowa: kawa, herbata, woda, soki, ciastka

Lunch w formie bufetu szwedzkiego w podgrzewaczach: zupa oraz drugie danie (do wyboru 1 pozycja z zup oraz 2 pozycje obiadowe)

Zupa: krem z pomidorów | zupa rybna z kluczkami i łososiem | barszcz z pasztecikiem  
żurek na wędzonce z jajkiem | krem z borowików

Danie główne:

- dorsz zapiekany z warzywami w sosie porowo - żurawinowym
- pierś z gęsi w sosie borowikowo-jabłkowym,
- forszmak | bogracz | spaghetti bolognese
- risotto z grillowanymi warzywami zapieczone z mozzarellą
- dodatki: frytki, puree ziemniaczane z koperkiem, bufet sałatkowy

### **DELUXE** 90 zł/os netto

---

Przerwa kawowa: kawa, herbata, woda, soki, ciastka, owoce

Lunch w formie bufetu szwedzkiego w podgrzewaczach: zupa oraz drugie danie (do wyboru 2 pozycje z zup oraz 4 pozycje obiadowe)

#### Zupa:

- krem z pieczonych ziemniaków z marynowanymi bocznikami i bułką maślaną
- rosół
- żurek na wędzonce z jajkiem
- krem z pomidorów
- barszcz z kołdunami
- krem z pomidorów
- zupa rybna z kluczkami i łososiem
- barszcz z pasztecikiem
- żurek na wędzonce z jajkiem
- krem z borowików

#### Danie główne:

- polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- dorsz zapiekany z warzywami w sosie porowo - żurawinowym
- pierś z gęsi w sosie borowikowo-jabłkowym,
- pieczony sandacz na sosie porowym
- de'volaille
- udko z kaczki w sosie pomarańczowym
- forszmak | bogracz | spaghetti bolognese
- risotto z grillowanymi warzywami
- eskalopki cielęce w sosie śmietanowym
- gotowany łosoś w sosie koperkowym

#### Dodatki:

- puree ziemniaczane z koperkiem,
- ziemniaki gotowane
- biały ryż
- kasza gryczana z bakaliarniami
- warzywa blanszowane
- buraczki zasmażane
- frytki steak house
- bufet sałatkowy