

KONFERENCJE
SZKOLENIA
BANKIETY

Menu dla firm

Profesjonalna obsługa
Doskonałe jedzenie
Urokliwe przestrzenie



**Zaufaj naszemu
doświadczeniu!**

ZESTAW 1

Zupa:

Krem z białych warzyw z grissini

Danie główne:

Łosoś w sosie teriyaki

/ maślane ziemniaki purée / glazurowany brokuł /

Deser:

Mus truskawkowy z twarogiem i wanilią

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 2

Zupa:

Krem z cukinii z kruszoną fetą i pudrem z oliwek

Danie główne:

Dorsz w panierce panko

/ ziemniaki pieczone / mix sałat z warzywami /

Deser:

Sernik z brzoskwinia

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 3

Zupa:

Zupa ziemniaczana z boczkiem i kiełbasą

Danie główne:

Rolada wieprzowa szpikowana czosnkiem i boczkiem

/ kluski śląskie / duszona modra kapusta / sos pieczeniowy /

Deser:

Mus czekoladowy z bezą i wiśniami

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 4

Zupa:

Zupa z czerwonej soczewicy

Danie główne:

Udko trybowane

/ ryż jaśminowy z kolendrą / cukinia / brokuł / sos słodko kwaśny /

Deser:

Sernik na zimno z borówkami

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 5

Zupa:

Krem porowo-ziemniaczany z grzankami

Danie główne:

Pierś z kurczaka zapiekana z serem mozzarella i pomidorem
/ kasza kuskus / pesto pietruszkowe /

Deser:

Tapioka z musem mango i świeżymi malinami

Napoje:

Woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 6

Zupa:

Krem pomidorowy

Danie główne:

Kotlet schabowy
/ puree ziemniaczane / kapusta zasmażana /

Deser:

Ciasto drożdżowe z owocami

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 6 - WEGE

Zupa:

Krem z brokułów z płatkami migdałowymi

Danie główne:

Gulasz z soczewicy
/ kasza jaglana / warzywa okopowe / burak pieczony /

Deser:

Ciasto marchewkowe

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 7 - WEGE

Zupa:

Bulion warzywny z kapustą włoską i warzywami okopowymi

Danie główne:

Kotlet z buraka
/ awokado / sos imbirowy / mix sałat /

Deser:

Tapioka z musem mango

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 1

Zupa 1 p/os.:

Krem z białych warzyw

Danie główne 2 p/os.:

Dorsz parowany z sosem cytrynowym i brokułem

Roladka z kurczaka faszerowana pieczarkami z sosem koperkowym

Dodatki 1,75p/os.:

Ziemniaki pieczone z tymiankiem i czosnkiem

Warzywa parowane z prażonymi migdałami

Sałatka z camembertem, owocami sezonowymi, warzywami oraz winegret

Deser 1,5 p/os.:

Ciasto drożdżowe z owocami i polewą

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 2

Zupa 1 p/os.:

Zupa z selera z kurczakiem i migdałami

Danie główne 2 p/os.:

Udko trybowane w sosie miodowym oraz brokuł

Dorsz smażony

Dodatki 1,75 p/os.:

Maślane ziemniaki z koperkiem

Ryż jaśminowy z kurkumą i natką pietruszki

Mix sałat z grillowanymi warzywami oraz sosem vinegret

Deser 1,5 p/os.:

Szarlotka ze słonym karmelem

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 3

Zupa 1 p/os.:

Minestrone z parmezanem

Danie główne 2 p/os.:

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Schab gotowany z sosem chrzanowym

Dorsz pieczony w pomidorach pelati z bazylią

Dodatki 1,75p/os.:

Ziemniaki smażone z młodą cebulką

Kluski śląskie z pietruszką

Buraki glazurowane

Salatka z marynowaną fetą grecką

Deser 1,5 p/os.:

Sernik z brzoskwiniami

Muffinki z kremem i owocami

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 4

Zupa 1 p/os.:

Pikantne flaki w pomidorach

Danie główne 2 p/os.:

Pieczone żeberka w sosie barbecue

Souvlaki z miętą

Kotleciki schabowe z cebulką i pieczarkami

Dodatki 1,75 p/os.:

Frytki z oregano i parmezanem

Kopytka smażone z czosnkiem i koperkiem

Paluszki z marchewki z miodem i pietruszką

Salatka z mozzarella, czarne oliwki, pomidorki cherry, oliwa z oliwek

Deser 1,5 p/os.:

Banoffee kakaowe

Filetowane owoce

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

ZESTAW 5 - WEGE

Zupa 1 p/os.:

Zupa misa tofu, glony makame

Danie główne 2 p/os.:

Cukinia panierowana

Gulasz warzywny z Tofu

Stek z selera w sosie teriyaki

Dodatki 1,5p/os.:

Papryka faszerowana kaszą jaglaną

Kalafior pieczony z kurkumą

Ziemniaki gotowane/ młode cebula

Sałatka z warzywami sezonowymi i nasionami

Deser 1 p/os.:

Chia z musem malinowym i borówkami

Napoje:

woda, sok owocowy 0,2 l/os.

RESTAURACJA
RODAN
CENTRUM TENISOWE I ODNOWY BIOLOGICZNEJ

PROFESJONALNA OBSŁUGA
DOSKONAŁE JEDZENIE
UROKLIWE PRZESTRZENIE

Menu dla firm

KONTAKT

Dział sprzedaży Hotelu Rodan

sprzedaz@hotel-rodan.pl

+48 885 885 527

+48 667 445 335



**Zaufaj naszemu
doświadczeniu!**