



## KONFERENCJA / KONGRES

### *Twoje przykładowe menu*

#### PRZERWA KAWOWA

Napoje zimne i gorące dostępne bez limitu przez cały czas trwania spotkania

#### NAPOJE GORĄCE

Aromatyczna kawa

Wybór herbat Dilmah (czarna, zielona, owocowa, miętowa)

Napary ziołowe (np. mięta z pigwą, melisa z pomarańczą, pokrzywa z cytryną)

Dodatki: cukier, cukier brązowy, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy, cytryna

#### NAPOJE ZIMNE

Woda niegazowana

Woda gazowana

Soki owocowe 100%

#### CIASTECZKA FRANCUSKIE

Croissant z czekoladą

Croissant z konfiturą

#### KANAPKI DEKORACYJNE

Tartinka z kozim serem, czerwoną cebulą i marynowaną wołowiną

Truflowa tartinka z grillowaną foie gras z radichio i truskawkami

Tartinka z wędzonym halibutem z dodatkiem kawioru z pstrąga

Tartinka grillowaną cukinią, świeżą figą, ananasem **vegan**

#### MENU

##### ZUPA

Krem z pomidorów z pieczoną papryką **vegan**

Zupa z leśnych grzybów, makaron orzo, świeży lubczyk

##### SALATKI

Świeże liście szpinaku z bobem, szalotkami, suszonymi pomidorami, grillowanym tuńczykiem i dressingiem ziołowym

Chrupiące liście rukoli z orzeszkami pinii, suszonymi pomidorami i dressingiem czerwonego pesto **vegan**

##### BUFET GORĄCY

Poliki wołowe w sosie demi-glace z zielonym pieprzem

Grillowany łosoś owijany cukinią podany z groszkiem morskim

Gołąbki z kapusty włoskiej z nadzieniem z kaszy gryczanej i pieczarek z sosem pomidorowym **vegan**

Ziemniaki pieczone z truflową oliwą i wędzoną papryką

Ryż paraboliczny z prażonym słonecznikiem, chili, lubczykiem

Trio marchewki karmelizowanej nalewką z pigwy

Warzywa z pary z płatkami migdałów

##### BUFET SŁODKI

Ciasto szpinakowe z kremem i owocami granatu

Brownie czekoladowe

SKONTAKTUJ SIĘ BEZPOŚREDNIO Z NAMI. DOPASUJEMY OFERTĘ DO TWOICH POTRZEB.

 +48 22 225 27 97

 catering@royal-catering.pl