

KONFERENCJA

przykładowe menu

NAPOJE

Aromatyczna włoska kawa Filicori z profesjonalnych ekspresów
Wybór herbat Sir Williams (czarna, zielona, owocowa, mięta, melisa)
Dodatki: cukier, cukier brązowy, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy, cytryna
Woda niegazowana z bukietem owoców
Soki owocowe 100% - jabłko, pomarańcza, grejpfrut
Lemoniady: arbuzowa z truskawką i rozmarynem / cytrynowa z pomarańczą i mięta

PRZEKĄSKI DO PRZERWY - NA SŁONO

Mini croissant z szynką parmeńską i pomarańczą
Mini croissant z krewetką, serkiem philadelphia, pomidorem cherry i kolendrą
Mini croissant z camembertem i truskawką truskawka *wege*
Mini tortilla z łososiem, sałatą i warzywami
Mini tortilla z konfiturą z czerwonej cebuli, cheddarem, pieczarkami i fasolą *wege*
Chrupki parmezanowy wafel, foie gras, galaretka wiśniowa z figą
Wytrawny parmezanowy wafel, szarpana wołowina w marynacie teryaki, glaze ananasowy z chili
Humus, suszony pomidor, pełnoziarniste pieczywo, galaretka bazyliowa z zielonym ogórkiem *vegan/LF*

Świeże warzywa krojone z zestawem past:
Warzywa w słupkach: papryka, ogórek, marchewka, seler naciowy
Pasty: Hummus (vegan, LF, GF), pasta z groszku (wege, GF), muhammara *wege/GF*

ENERGETYCZNE DESERY

Baton orzechowo-bakaliowy z gorzką czekoladą i siekanymi pistacjami
Serniczek porzeczkowo - jagodowo nadaktylowo-orzechowym spodem w słoiczku
Róża z melona i ogórka z mięta serwowana w słoiczku
Krem cytrynowy z musem waniliowym
Tartaletka z owocami

MIX ŚWIEŻO WYPIEKANYCH BUŁECZEK

Drożdżówki z owocami
Mini croissanty z czekoladą

DESERKI W SŁOICZKACH

Panacotta z musem malinowym
Granola z jogurtem i owocami

OWOCE FILETOWANE

Winogrona, pomarańcz, grejpfrut, ananas, melon

SMOOTHIES & KOKTAILS

OCZYSZCZENIE: szpinak, ogórek, jabłko, kiwi, natka pietruszki
ENERGIA: banan, mango, siemię lniane
MANGO LASSI: Mango, jogurt naturalny, miód, kardamon
KAWA: Banan, masło orzechowe, mleko owsiane, espresso