

Przerwa lunchowa, lunch w firmie, zestawy lunchowe

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszymi propozycjami zestawów lunchowych, przypominamy że istnieje możliwość wymiany poszczególnych dań i dodatków w zestawach oraz indywidualnego ułożenia menu lunchowego zgodnego z Państwa gustem.

Zestaw I

Zupa:

Zupa pomidorowa z makaronem domowym zabieleną śmietanką

Danie główne:

Pulpeciki drobiowe w lekkim sosie pieczarkowym

Sola w panierce parmezanowej z comcase pomidorowym

Dodatki do dań głównych:

Zestaw surówek (z kapusty białej, z pora i jabłek, z marchwi i gruszek marynowanych)

Ziemniaki piure, oraz ryż biały z kurkumą

Zestaw II

Zupa:

Zupa krem z porów z serem pleśniowym na białym winie

Danie główne:

Juka ułańska (schab nadziewany prawdziwkami) w sosie mięsnym

Dorsz pieczony z pomidorkami cherry i rozmarynem

Dodatki do dań głównych:

Warzywa grillowane zapiekane z sosem balsamicznym i serem camembert

Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i sosem jogurtowym

Ziemniaki opiekane z szafranem

Zestaw III

Zupa:

Zupa pieczarkowa z zacierkami i koprem

Danie główne:

Pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami w sosie z cukinii i parmezanu

Kotleciki wegetariańskie z soji z dresingiem kaparowym

Dodatki do dań głównych:

Surówka z czerwonej kapusty i jabłek

Świeże warzywa z sosem winegret ziołowym
Ziemniaki piure, risotto z papryką i natką pietruszki
Owoce sezonowe

Zestaw IV

Zupa:

Zupa leśna ze świeżych grzybów z łazankami

Danie główne:

Pierś kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami w sosem śmietanowym
Farfale z brokułami i pomidorkami schry w oliwę extra verdzin

Dodatki do dań głównych:

Szpinak z jajkiem i śmietaną na ciepło
Surówka z kapusty czerwonej z mandarynkami i płatkami migdałów
Ziemniaki puree, kopytka szpinakowe

wybór ciasteczek bankietowych

Zestaw V

Zupa:

Krem z brokułów z pestkami słonecznika i grzanką
Zupa cebulowa z grzanką serową i tymiankiem

Danie główne:

Schab nadziewany śliwkami i morelami serwowany z sosem pieczeniowym
Pene ze szpinakiem orzechami i serem gorgonzola

Dodatki do dań głównych:

Ziemniaki z wody, ryż biały i dziki przygotowany na sypko
Kapusta modra z rodzynkami
Sałaty i świeże warzywa z sosem jogurtowym

galanteria cukiernicza w papilotach, muffiny, ptysie, eklerki

Zestaw VI

Zupa:

Żurek staropolski z białą kielbasą na zakwasie
Zupa jarzynowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne:

Poledwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu

Filet indyka z musem żurawinowym i brzoskwinia

Rizotto z pieczarkami, suszonymi pomidorami, czosnkiem i świeżą bazylią

Dodatki do dań głównych:

Ziemniaki opiekane z rozmarynem, pieczony makaron pene z natką i łupanym pieprzem

Warzywa grillowane z Pesto i parmezanem

Brokuły z maselkiem czosnkowym

Mix sałat z winegretem cytrynowym

Babeczki z owocami i cukrem pudrem

Ciasto marchwiowe z polewą czekoladową i płatkami migdałów

Patery owoców filetowanych

Zestawy dań lunchowych rozpoczynają się od 24,00 zł. Na pełen koszt organizowanego lunchu składa się lokalizacja oraz czas trwania przerwy lunchowej, zaproponowane wyżej zestawy można modyfikować lub rozszerzać wedle potrzeb nap o dodatkową przekąskę, deser, napoje lub kawę i herbatę. Zamawiając lunch dla większych grup można zamówić dwa zestawy tym samym zwiększając asortyment proponowanych potraw