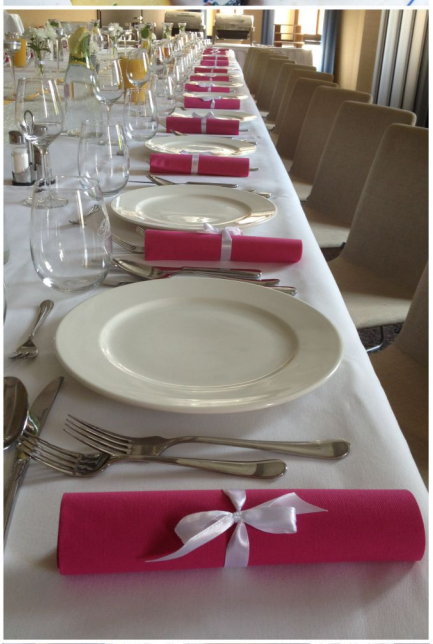
FADO
HOTEL
SPA RESTAURANT

Szkolenia

OFERTA



LUNCH SERWOWANY

Menu I
Sałatka Cezar, pierś z kurczaka sous-vide, sałata rzymska, bekon, jajko, parmezan, sos, anchovies, tost
39,-/os.

Menu II
Krem z pomidorów, bazylia , ser regionalny
Makaron z boczniakiem, kurkami lub szparagami*, orzechy nerkowca, oliwa
* sezonowo
63,-/os.

Menu III
Krem z pieczonego buraka z regionalnym serem kozim
Pierś z kurczaka w glazurze miodowo-tymiankowej, puree ziemniaczano- cebulowe, mix warzyw pieczonych
69,-/os.

Menu IV
Tradycyjna polska zupa (jarzynowa, ogórkowa, kapuśniak, krupnik)
Policzki wieprzowe , ziemniaki , kapusta z koperkiem
67,-/os.

Menu VI
Zupa Minestrone z pieczonymi warzywami i karmelizowanym groszkiem
Dorsz z grillowaną cukinią, kasza bulgur, marynowane sałaty, dressing cytrynowy
87,-/os.

Menu VII
Krem z białych warzyw
Polędwiczka wieprzowa , cukinia , grillowany ziemniak , czerwona cebula , sos ziołowy
77,-/os.

W cenę wszystkich zestawów wliczona jest woda z cytryną

Soki owocowe i napoje gazowane za dodatkową opłatą – 15zł/os. lub do wyboru z menu restauracji.

Podane ceny dotyczą jednej osoby i są cenami netto.
Należy wybrać jedno menu dla wszystkich osób biorących udział w szkoleniu.