

## OFERTA KONFERENCYJNO- CATERINGOWA HOTEL\*\*\* TRZY ŚWIATY GLIWICE

- **Propozycja przerw kawowych**

### **Serwis standardowy:**

Kawa 0,2l/os  
Herbata 0,2l/os  
Woda mineralna niegazowana 0,2/ os  
Krucze ciasteczka 50g/os  
Dodatki ( mleczko, cytryna, cukier)

### **Serwis klasyczny:**

Kawa 0,2l/os  
Herbata 0,2l/os  
Woda mineralna niegazowana 0,2l/ os  
Soki owocowe 0,2l/ os.  
Krucze ciasteczka 50g/os  
Dodatki ( mleczko, cytryna, cukier)

### **Serwis klasyczny powiększony:**

Kawa 0,2l/os  
Herbata 0,2l/os  
Woda mineralna niegazowana 0,2l/ os  
Ciasto wypiek własny 2 szt./os.  
kruche ciasteczka 50g/os  
Dodatki ( mleczko, cytryna, cukier)

### **Serwis śniadaniowy I**

Kawa 0,2l/os  
Herbata 0,2l/os  
Woda mineralna niegazowana 0,2l/ os  
Soki owocowe 0,2l/ os.  
Dodatki ( mleczko, cytryna, cukier)  
Krucze ciasteczka 50g/os.  
kanapki dekoracyjne 3szt/os

### **Serwis kawowo- „śniadaniowy” I**

Kawa 0,2l/os  
Herbata 0,2l/os  
Woda mineralna niegazowana 0,2l/ os  
Soki owocowe 0,2l/ os.  
Ciasto wypiek własny 2 szt./os.  
Krucze ciasteczka 50g/os.  
Kanapki dekoracyjne 3szt/ os  
Dodatki ( mleczko, cytryna, cukier)

## **Serwis kawowo- „śniadaniowy” II**

Kawa 0,2l/os  
Herbata 0,2l/os  
Woda mineralna niegazowana 0,2l/ os  
Soki owocowe 0,2l/ os.  
Ciasto wypiek własny  
Kanapki dekoracyjne 3szt/ os  
Tartinki wielosmakowe oraz koreczki różniste 4szt./os.  
Dodatki ( mleczko, cytryna, cukier)  
Owoce suszone 0,020g/os.

### **• Przekąski FINGER FOODS:**

#### **Kanapki biznesowe:**

- Kanapki bankietowe z wędzonym łososiem i czerwonym kawiozem
- Kanapki bankietowe z różyczkami z salami, pastą wasabi dekorowane
- Kanapki bankietowe z mozzarellą i pomidorkami cherry
- Kanapki bankietowe z wędzoną pierśią kurczaka i kiełkami rzodkiewki
- Kanapki z krakowską suchą, serem pleśniowym i marynatami
- Kanapki bankietowe z pieczonym schabem, z musem jajeczno- chrzanowym

Tartinki z pumpnika kolorowymi musami dekorowane  
Fantazyjne koreczki trzy smaki  
Pomidorki koktajlowe faszerowane zielonym twarogiem  
Babeczki francuskie faszerowane łososiem wędzonym limonką dekorowane  
Zawijasy z grillowanej cukinii z kurczakiem i czosnkiem  
Tortilla faszerowana kozim serkiem, orzechami, pestkami dyni i avocado  
Seler naciowy z pastą z sera francuskiego z suszonymi owocami  
Melon w szynce parmeńskiej  
Roladki z szynki wypełnione musem chrzanowym w towarzystwie kiełków rzodkiewki

#### **Na słodko**

Babeczki coctailowe z musem budyniowym i owocami  
Krucze korpusy z jabłkami i nadzieniem jabłkowo cynamonowym

### **• Propozycja obiadów porcyjnych dla przyjęć powyżej 20 osób**

#### **Propozycja I**

Filet drobiowy w migdałową panierką otulony w towarzystwie pieczonych ziemniaczków i pysznej surówki z marchewki z pomarańczą.

#### **Propozycja II**

Szynka wieprzowa szpikowana boczkiem i warzywami w aromatycznym sosie pieczeniowym z domowymi kopytkami i marchewką glazurowaną podana

### **Propozycja III**

Filet z indyczej piersi zapiekany ananasem i serem podawany z frytkami i lekką surówką szefa kuchni.

### **Propozycja IV**

Staropolski schabowy z ziemniakami gotowanymi na kółku z kapusty duszonej z grzybami podany.

### **Propozycja V**

Pieczone udko z kurczaka podawane z ziemniakami z koperkiem i surówką z białej kapusty z marchewką wzbogacone.

### **Propozycja VI**

Mintaj złocistą panierką otulony z ziemniakami z wody i surówką z kapusty kiszonej z marchewką podany.

### **Propozycja VII**

Frykadelki wieprzowe w sosie śliwkowym z gotowanymi ziemniaczkami z koperkiem, surówka z białej i czerwonej kapusty

### **Propozycja VIII**

Pierś z kurczaka z sosem szpinakowym, ryż, warzywa gotowane

### **Propozycja IX**

Karkówka z sosem pieczeniowym, ziemniaki pieczone, buraczki zasmażane

### **Propozycja X**

Spaghetti Bolognese na białym winie gotowane parmezanem sypane

## **• Propozycje obiadów wieloporcjowych dla przyjęć powyżej 20 osób**

### **Propozycja I**

Krem pieczarkowy z poduszkami z ciasta francuskiego natką pietruszki dekorowany  
Kotleciki wieprzowe w sosie staropolskim z białymi kluseczkami podane na czerwonej kapuście ułożone

Sok owocowy 0,2l/os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja II**

Flamandzka zupa serowa z wstążkami szynki  
Placki ziemniaczane przekładane duszonymi warzywami  
Sok owocowy 0,2l/os. lub Woda niegazowana 0,2l / os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja III**

Krem porowy z chipsem bekonowym.

Filet z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu i brzoskwini z ziemniakami zapiekanymi i bukietem warzyw gotowanych

Sok owocowy 0,2l /os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja IV**

Rosół królewski z makaronem drobno siekaną natką dekorowany.

Tradycyjna rolada wołowa w towarzystwie śląskich klusek i modrej kapusty serwowana

Sok owocowy 0,2l /os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja V**

Staropolski żurek na maślanie.

Sznyceł wieprzowy z cebulką, na puszystym puree ziemniaczanym ułożony ,surówką z białej kapusty wzbogacony

Sok owocowy 0,2l /os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja VI**

Barszcz czerwony z uszkami.

Filet z dorsza w cienutkim bekonie na zapiekanych ziemniaczkach ułożony bukietem warzyw gotowanych przyozdobiony

Sok owocowy 0,2l /os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja VII**

Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzankami tartym serem wzbogacona

Sakiewka drobiowa nadziewana pieczarkami i serem żółtym podana z ziemniakami zapiekanymi w ziołach prowansalskich i surówką z kapusty białej z koperkiem

Sok owocowy 0,2l /os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja VIII**

Delikatny krem pomidorowy świeżą bazylią dekorowany z złocistymi grzankami podany

Roladki z soli faszerowane szpinakiem na białym ryżu ułożone z bukietem warzyw gotowanych podane

Sok owocowy 0,2l /os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

### **Propozycja IX**

Krem z brokuł z prażonymi migdałami

Pierś z kurczaka otulona boczkiem podana z frytkami i mieszanką zielonych sałat z pomidorkami cherry

Sok owocowy 0,2l /os. lub woda niegazowana 0,2l / os.

Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

**• Zestawy obiadowe wieloporcjowe z deserem dla przyjęć powyżej 20 osób**

**ZESTAW I**

Rosół z makaronem  
Rolada śląska z kluskami i modrą kapustą  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi  
Sok owocowy 0,2l/os. lub woda mineralna 0,2l/os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

**ZESTAW II**

Barszcz zabieleny jajkiem  
Tradycyjny schabowy z ziemniakami puree i z zasmażaną kapustą  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi  
Sok owocowy 0,2l/os. lub woda mineralna 0,2l/os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

**ZESTAW III**

Zupa krem pomidorowy z omletowym makaronem  
Grillowany filet z kurczaka z frytkami, surówką z białej kapusty i sosem tzatziki  
Jabłko pieczone z żurawiną na sosie waniliowym  
Sok owocowy 0,2l/os. lub woda mineralna 0,2l/os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2L/os.

**ZESTAW IV**

Żurek śląski  
Kotlet De`volaille z maselkiem ziołowym podany z opiekаныmi ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej  
Galaretka z owocami  
Sok owocowy 0,2l/os. lub woda mineralna 0,2l/os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

**ZESTAW V**

Zupa pomidorowa z ryżem  
Pieczone udko z kurczaka podane z ziemniakami i surówką z buraczków  
Sernik z owocami  
Sok owocowy 0,2l/os. lub woda mineralna 0,2l/os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

**ZESTAW VI**

Zupa ogórkowa  
Schab farmera z pieczarkami i serem podany z opiekаныmi ziemniakami i z kapustą zasmażaną

Pucharek fantazyjny  
Sok owocowy 0,2l/ os. lub woda mineralna 0,2l/os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

#### **ZESTAW VII**

Zupa brokułowa z groszkiem ptysiowym  
Mintaj panierowany z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty  
Pianka owocowa  
Sok owocowy 0,2l/os. lub woda mineralna 0,2l/os.  
Kawa 0,2l/os. lub herbata 0,2l/os.

- **Przykładowe menu na obiad podany w bufecie powyżej 20 osób**

#### **Zupy:**

Staropolski żurek na maślanec

lub

Barszczyk czerwony z uszkami

#### **Dania główne w podgrzewaczach podane:**

Roladki z indyka w pysznym sosie kasztanowym  
Limanda w lekkim sosie warzywnym duszona  
Połędwiczki wieprzowe faszerowane borowikami  
Pierogi różniste: z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie  
Tradycyjne gołąbki domowej roboty  
Krokiety z kapustą i grzybami/ Krokiety ziemniaczane

Ziemniaczki zapiekane ziołami prowansalskimi pachnące  
Kluseczki białe  
Ryż z jullienkami warzywnymi  
Mieszanka zielonych sałat z pomidorkami cherry lekkim vinegreateem kropiony  
Surówka z białej kapusty świeżym koprem sypana  
Warzywa gotowane muśnięte masłem sezamowym

#### **Deser:**

Waniliowa Panna Cotta

#### **Napoje zimne:**

Soki owocowe 0,2l/os. lub woda mineralna niegazowana 0,2l/os.