



Szkolenia

O F E R T A



PRZERWA KAWOWA

I PRZERWA KAWOWA PODSTAWOWA

świeżo parzona kawa (200ml)
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
kruche ciastka (3 szt.)
mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy
Jednorazowa: 19,- | Uzupełniana (maks. x2): 29,-
Cena dotyczy 1 osoby / Podane ceny są wartościami netto / VAT 23%.

DODATKOWO PROPONUJEMY

bułeczki koktajlowe – 9,-/2 szt.
ciasto domowe – 9,-/szt.
owoce – 7,-/200g
warzywa z humusem – 9,-/os.
jogurt z musli i musem owocowym – 9,-/szt.
mini-croissant – 4,-/szt.
sok pomarańczowy i jabłkowy – 7,- /200ml
woda mineralna Cisowianka – 6,- /but. 250ml
Cola-Cola/ Fanta / Sprite/ Tonic – 9,- /but. 250ml
sok Cappy pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy – 9,- /but. 250ml
Podane ceny są wartościami netto / VAT 8%.

II PRZERWA KAWOWA SŁODKA

świeżo parzona kawa (200ml)
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
sok pomarańczowy i jabłkowy
ciasto domowe
mini-croissant
mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy
Jednorazowa: 35,- | Uzupełniana (maks. x2): 60,-
Cena dotyczy 1 osoby / Podane ceny są wartościami netto / VAT 23%.

III PRZERWA KAWOWA FINGERFOOD

świeżo parzona kawa (200 ml)
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy
Tartinka, salsa paprykowa, pieczony schab – 2szt.
Mini sałatka Cezar - 1 szt.
Tortilla, kurczak grillowany, warzywa, sos firmowy – 2szt.
Vol-au-vent, pasta z bakłażana z wędzonym łososiem – 2szt.
Jednorazowa: 45,- | Uzupełniana (maks. x2): 80,-
Cena dotyczy 1 osoby / Podane ceny są wartościami netto. VAT 23%.

IV PRZERWA KAWOWA FIT

świeżo parzona kawa
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
świeże owoce (200g)
słupki warzywne z marchwi, ogórka, selera naciowego i papryki z humusem (100 g)
bułeczki koktajlowe (2 szt.)
mleko bez laktozy lub sojowe, cytryna, cukier biały i trzcinyowy
Jednorazowa: 45,- | Uzupełniana (maks. x2): 80,-
Cena dotyczy 1 osoby / Podane ceny są wartościami netto / VAT 23%.



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, bazylii, ser regionalny
Makaron z boczniakiem, kurkami lub szparagami*, orzechy nerkowca, oliwa
* sezonowo
53,-/os.

Menu III

Krem z pieczonego buraka z regionalnym serem kozim
Pierś z kurczaka w glazurze miodowo-tymiankowej, puree ziemniaczano- cebulowe, mix warzyw pieczonych
62,-/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
77,-/os.

Menu VII

Krem z białych warzyw
Południczka wieprzowa, cukinia, grillowany ziemniak, czerwona cebula, sos ziołowy
67,-/os.

W cenę wszystkich zestawów wliczona jest woda z cytryną bez ograniczeń ilościowych.
Soki owocowe i napoje gazowane za dodatkową opłatą – 15 zł/l 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.

Szkolenia

O F E R T A

